



Escuela de Gastronomía

Creación De Una Línea De Salsas Artesanales en Base al Arazá.

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

Profesor guía: Jenny Osejo

Autor: Camila Calero

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para su eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajo de titulación“

Jenny M. Osejo

C.I.:1715612238

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Gabriel Mena

C.I.: 1716376940

Byron Revelo

C.I.: 0401512678

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Camila Calero Cárdenas

C.I.: 1722593058

AGRADECIMIENTOS

Agradezco principalmente a mi familia ya que han sido siempre un apoyo, a mis profesores ya que me han sabido guiar de una forma correcta y finalmente a mis amigos porque me han enseñado lo que es el trabajo en equipo.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mi abuela y a mi tía abuela, ellas me enseñaron lo que es la perseverancia y a ser una persona fuerte, por esa razón las admiro. A mis padres y a mi hermana quienes siempre han estado alentándome a seguir adelante.

RESUMEN

En la primera etapa se aclaró todo lo referente para la creación de una línea de salsas artesanales utilizando el método analítico – sintético, es decir, se separó todos los elementos y se los analizó detenidamente para poder volver a reunirlos y que tengan relación unos con otros, se examinó fuentes teóricas para poder construir la investigación.

Se experimentó diferentes tipos de salsa para que formen parte del proyecto, utilizando un método experimental, aplicando fichas de resumen para así tener el paso a paso de cada una de las salsas.

Una vez ya con las salsas elaboradas se realizó la validación de cada una, a través de un focus group y un grupo de expertos que dio su criterio, se aplicó el método inductivo – deductivo y se evaluó cada resultado para dar inicio al desarrollo del manual de operaciones.

Finalmente se desarrolló del manual de procesos para la creación de una línea de salsas artesanales en base al arazá utilizando el método analítico – sintético se modeló el manual con cada uno de los procesos que se debe seguir para poder efectuarlo.

ABSTRACT

In the first stage, everything related to the creation of a line of artisanal sauces was clarified using the analytical - synthetic method, that is to say, all the elements were separated and analyzed carefully so that they could be reunited and related to each other, Theoretical sources were examined in order to construct the research.

Different types of sauce were experimented to be part of the project, using an experimental method, applying summary chips to have the step by step of each of the sauces.

Once the sauces were prepared, each one was validated through a focus group and a group of experts who gave their opinion, the inductive - deductive method was applied and each result was evaluated to begin the development of the manual of operations.

Finally it was developed from the manual of processes for the creation of a line of artisanal sauces based on araza using the analytical - synthetic method the manual was modeled with each one of the processes that must be followed to be able to carry it out.

ÍNDICE

INTRODUCCION	1
ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	2
OBJETIVO GENERAL	3
OBJETIVO ESPECÍFICO	3
JUSTIFICACIÓN	4
HIPÓTESIS	5
VARIABLES.	5
<input type="checkbox"/> Variable dependiente:	5
<input type="checkbox"/> Variable independiente:	5
METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	5
RESULTADOS ESPERADOS.....	6
NOVEDAD	7
IMPACTO:	7
<input type="checkbox"/> Ambiental:.....	7
<input type="checkbox"/> Social:.....	7
<input type="checkbox"/> Económico:	7
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO	8
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	8
GASTRONOMÍA	8
HISTORIA.....	9

ALIMENTACIÓN	11
NUTRICIÓN	11
COCINA TRADICIONAL LATINOAMERICANA.....	11
COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA.....	12
PATRIMONIO CULTURAL	13
ORIGEN DE LAS SALSAS.....	13
SALSAS	14
TÉCNICAS CULINARIAS.....	15
TÉCNICAS DE COCCIÓN.....	15
TÉCNICAS CONSERVACIÓN.....	16
ARAZÁ.....	17
PROPIEDADES MEDICINALES.....	17
LÍNEA DE PRODUCTOS	18
ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	19
SITUACIÓN	19
TAXONOMÍA DEL PRODUCTO.....	19
PROCESO DE PRODUCCIÓN	20
ZONAS PRODUCTORAS DEL ECUADOR	21
COMPOSICIÓN QUÍMICA	22
ECONOMÍA.....	23
DEMOGRAFÍA.....	24
CAPITULO II: PROPUESTA	25
GENERACIÓN DEL PRODUCTO.....	25

DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO	25
NOVEDAD.....	25
VALOR AGREGADO.....	25
VENTAJA COMPETITIVA	25
DETERMINAR LA IDEA	26
ANÁLISIS DEL PROBLEMA.....	26
EXPERIMENTACIÓN	30
SALSA BBQ	30
SALSA DE ASADO	32
SALSA PARA ENSALADA	33
SALSA BUTTERSCOTCH.....	34
DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR COSTO	36
ANÁLISIS DE PROVEEDORES.....	40
VALIDACIÓN DEL PRODUCTO	41
FOCUS GROUP.....	41
ABULACIÓN DE RESULTADOS DEL FOUCUS GROUP.....	41
CRITERIOS DE EXPERTOS.....	45
TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LOS EXPERTOS.....	45
Capítulo III:.....	49
Manual para la Creación De Una Línea De Salsas Artesanales en Base al Arazá.....	49
OBJETIVO GENERAL	49
PROCEDIMIENTOS.....	49
SALSA BBQ	49

SALSA DE ASADO	52
SALSA PARA ENSALADA	53
SALSA BUTTERSCOTCH.....	54
MARCO JURIDICO	56
CONSTITUCION DE UNA EMPRESA	56
CERTIFICACIÓN DE BPM Y PERMISO DE FUNCIONAMIENTO	56
OBTENCION DEL REGISTRO SANITARIO	56
NORMAS DE OPERACIÓN	57
NORMATIVA TÉCNICA	57
ETIQUETA PARA GUARDA EL CONTENIDO MANIPULADO	62
FORMATOS	64
DESARROLLO DE LAS RECETAS ESTANDAR	64
APLICACIONES	68
DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS	78
MATERIA PRIMA	79
INSUMOS PARA LA REALIZACION DE LOS PRODUCTOS.....	79
DIAGRAMA DE FLUJO.....	80
ANALISIS DE COSTOS DE LA RECETA ESTANDAR	80
REFERENCIAS:	82
ANEXOS.....	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Metodología de investigación	5
Tabla 2. Taxonomía	19
Tabla 3. Clasificación de arazá	20
Tabla 4. Composición Química	22
Tabla 5. Materiales.....	26
Tabla 6. Procedimiento BBQ de arazá	30
Tabla 7. Procedimiento de Salsa de Asado.....	32
Tabla 8. Procedimiento de Vinagreta	33
Tabla 9. Procedimiento de Salsa Butterscotch	34
Tabla 10. Salsa BBQ.....	36
Tabla 11. Salsa de Asado	37
Tabla 12. Salsa para Ensalada	38
Tabla 13. Salsa Butterscotch	39
Tabla 14. Procedimiento BBQ de arazá	49
Tabla 15. Procedimiento de Salsa de Asado.....	52
Tabla 16. Procedimiento de Vinagreta	53
Tabla 17. Procedimiento de Salsa Butterscotch	54
Tabla 18. Salsa bbq de arazá	64
Tabla 19. Salsa de asado.....	65
Tabla 20. Salsa para ensalada (vinagreta).....	66
Tabla 21. Salsa butterscotch.....	67

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Salsa BBQ de arazá.....	36
Figura 2. Salsa de asado de arazá.....	37
Figura 3. Vinagreta de arazá.....	38
Figura 4. Salsa Butterscotch de arazá	39
Figura 5. Análisis Focus Group "Salsa BBQ".....	41
Figura 6. Análisis Focus Group "Salsa de Asado"	42
Figura 7. Análisis Focus Group " Vinagreta".....	43
Figura 8. Análisis Focus Group "Salsa Butterscotch"	44
Figura 9. Análisis de expertos " Salsa BBQ"	45
Figura 10. Análisis de expertos " Salsa de Asado"	46
Figura 11. Análisis de expertos " Vinagreta".....	47
Figura 12. Análisis de expertos "Salsa Butterscotch"	48
Figura 13. Etiqueta.....	62
Figura 14. Semáforo nutricional	63
Figura 15. BBQ de arazá	64
Figura 16. Salsa de asado	65
Figura 17. Vinagreta de arazá.....	66
Figura 18. Salsa Butterscotch de arazá.....	67
Figura 19. Diagrama de flujo	80

INTRODUCCION

La línea de salsas artesanales de arazá está basada en técnicas que se han ido ampliando desde la antigüedad a la actualidad, trata de como la gastronomía y su historia han sido una influencia en todo el mundo y como se ha desenvuelto con el pasar de los años. La gastronomía no solo es comida, si no cultura encapsulada en cada bocado, que relata las tradiciones y patrimonios culturales.

El arazá es una fruta endémica del Ecuador, muy versátil, llena de vitaminas y minerales que ayudan al cuerpo humano a tener un mejor funcionamiento. Su aroma ácido y textura aterciopelada brinda al consumidor a tener una nueva experiencia en sabor. Y que mejor forma de conocer la fruta que por medio de deliciosas salsas que se pueden ser aplicadas a la dieta diaria.

ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Las salsas son icónicas desde años atrás, Marie Antoine Careme, es uno de los principales investigadores e inventor de un centenar de ellas. Son clasificadas como un potenciador o un acompañante al alimento que se desea consumir, sus diferentes texturas líquidas o espesas van dependiendo de la salsa y tipo de cocción que se aplique al momento de elaboración. En Ecuador podemos tomar como ventaja la fruta arazá y combinarla con una infinidad de ingredientes para poder obtener un sabor nuevo, ya que es una fruta no industrializada y con un gran potencial. Originaria de Sudamérica, se da en países como Colombia, Perú, Brasil, Uruguay y Ecuador. Su consumo empezó desde los 80's y fue incrementando, pero no en gran magnitud, hoy en día el único producto a base de esta fruta es el helado que podemos encontrarlo esporádicamente. En el Ecuador las salsas se han convertido en un producto complemento a muchos platillos, y su consumo permite cuidar que la salud y la alimentación sean más nutritivas, satisfaciendo las necesidades del consumidor.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

En el Distrito Metropolitano de Quito, el consumo de salsas se ha vuelto un complemento en la dieta diaria, industrializando productos listos para consumirse en preparaciones resaltando el sabor de los alimentos, con la finalidad de facilitar la preparación de la comida, ahorrando tiempo y espacio.

¿Cuáles serían los sabores óptimos en la línea de salsas para que exista una aceptación de consumo en el Distrito Metropolitano de Quito?

OBJETIVO GENERAL

Crear un manual de procedimiento para el desarrollo de una línea de salsas en base a la fruta arazá.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Fundamentar teóricamente todo lo referente a la creación de una línea de salsas de la fruta arazá en fuentes de alto rigor académico.
- Experimentar la línea de salsas en base al arazá
- Validar la línea de salsas, a través de un focus group y criterio de expertos.
- Desarrollar un manual para la creación de la línea de salsas en base al arazá.

JUSTIFICACIÓN

En el mercado existe una limitada cantidad de salsas para aplicar a los platillos, hay cinco grandes empresas en lo que se refiere a canales de distribución de salsas, las cuales compiten con los mismos productos.

La fruta arazá es un producto ecuatoriano, que se lo puede aplicar en preparación tanto dulces como saladas, el aroma y sabor de la fruta es alto en rendimiento ya que con una pequeña cantidad se puede elaborar varias cosas, conservando todas las propiedades organolépticas por lo que con esto, se planea aprovechar la diversidad del Ecuador, para incentivar el consumo de productos que hasta la fecha han sido marginados de la gastronomía ecuatoriana, activando la producción de esta fruta, ya que tiene la posibilidad de ofrecer diversos matices de sabores.

Con esta producción artesanal de salsas se planea aportar a los pequeños productores a salir adelante y a que la fruta se la aproveche de mejor manera ya que no tiene comercialización masiva, es una fruta que produce prácticamente el año entero y se le podría dar un mejor uso.

Mediante la creación de una línea de salsas que se realizarán de manera artesanal, productos variados que tengan la característica de ser añadidos a proteínas animales como salsas para adobo o para ser untables, esta línea de salsas será dirigida a los consumidores que quieran tener una alimentación con un alto contenido nutricional y con sabores endémicos del Ecuador.

HIPÓTESIS

La creación de una línea de productos que permitirá el conocimiento de la fruta arazá y la sostenibilidad del mismo creando un corredor responsable del productor con el comprador.

VARIABLES.

- Variable dependiente: generar la línea de productos nuevos en base a la fruta arazá.
- Variable independiente: Gastronomía.

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Tabla 1. Metodología de investigación

Etapas	Métodos	Técnicas	Resultados
Fundamentar teóricamente todo lo referente a la creación de una línea de salsas de la fruta arazá.	Analítico – sintético.	Revisión bibliográfica	Fuentes teóricas sobre las que se construya la investigación
Experimentar la línea de salsas en base al arazá	Experimental	Fichas de resumen	Cadena de producción de la línea de salsas en base al arazá
Validar la línea de salsas, a través de un focus group y	Inductivo – deductivo.	Focus group y criterio de expertos Focus group	Analizar y evaluar los resultados para dar inicio al desarrollo del

critorio de expertos.			manual de operaciones.
Desarrollar un manual para la creación de la línea de salas en base al arazá.	Analítico - sintético	Modelación	Elaborar un manual de procesos

Tomado de Bernal, 2010; Lara y Rodríguez, 2005, pp. 60, 60, 29

RESULTADOS ESPERADOS

1. 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 analizadas de manera conjunta. (Bernal, 2010, p.60). Además en dicho espacio se usara para la recopilación de información las siguientes técnicas: revistas, libros, artículos, periódicos e internet.
2. Este método experimental es una deducción basada en la lógica y estudios de hechos generales, parte de datos ordinarios a particulares y es inductivo en sentido contrario (Lara, E.p.60). Se experimenta con diferentes recetas y con la fruta para poder llegar a sacar ciertas conclusiones y desarrollarlas.
3. El método inductivo – deductivo, el que consiste en obtener conclusiones particulares a partir de una ley universal. (Rodríguez, 2005, p.29). Con dichas técnicas aplicadas se conseguirá un focus group y la validación de expertos para así tener una calificación de cada uno de ellos y se podrá saber cuál es el producto más aceptado conjuntamente con opiniones que se las podrá aplicar y mejorar cada salsa.

4. Este método analítico - sintético el cual según Bernal este método consiste en descomponer el objeto estudiado en cada una de sus partes para ser analizadas (Bernal, 2010, p.60). Este proceso se lo empleara para la modelación de un manual que explicará lo que se necesita para poder crear una línea de salsas, recetas con las que el ingrediente principal sea uno de estos productos y los estatutos que se deben seguir para emprender una línea artesanal.

NOVEDAD

La utilización de la fruta arazá en una línea de salas, envasadas para su fácil exportación y con una versatilidad al momento de utilizarlas.

IMPACTO:

- Ambiental:

Aprovechar los recursos que ofrecen los pequeños productores, y que durante la producción, elaboración y almacenaje, no se afecte el entorno donde es cultivada la planta, evitado la erosión de la tierra y posibles pesticidas que afecten el ambiente.

- Social:

Busca beneficiar a los pequeños productores de arazá, ya que en el Ecuador existe mucho potencial que puede ser aprovechado y empezar a tener responsabilidad social, comprometiéndose con principalmente los productores más especializado en la agricultura.

- Económico:

Crear nuevas plazas de trabajo y que los pequeños productores inviertan en sus tierras teniendo mayores ingresos

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

De acuerdo al autor Brillant, (1964) la gastronomía es una competencia, que integra el saber ser, el saber hacer, y el saber convivir, que abarca múltiples disciplinas, convirtiéndolo en un arte que evoluciona constantemente, combinando una serie de elementos volviéndola integral y compleja. El procesamiento y distribución de productos se ha convertido en un sector de comercialización sustentable para la cadena agroalimentaria, el mercado con el pasar de los años ha ido creciendo exponencialmente debido al conjunto de alimentos que son manipulados para el beneficio y comodidad del ser humano, existe una gran cadena de países que gracias a esta industria han podido salir adelante, aumentando el porcentaje de ganancias en importaciones y exportaciones, mejorando de esta manera, sus condiciones económicas, sociales y políticas. La población va aumentando alrededor del mundo y el sector de A&B se ha convertido en un consumo masivo dando como resultado la necesidad de la globalización. El Ecuador con esta industria ha crecido ya que el país se ve favorecido por variedad en frutas y vegetales, junto con el sector pesquero, mejorando de esta forma su estado económico.

GASTRONOMÍA

De acuerdo al autor Brillant, (1964) la gastronomía es un conjunto de aptitudes y actitudes para así obtener múltiples disciplinas y tener la habilidad de convertirlo en arte con una variedad de elementos que hacen que se considere a la gastronomía como integral, compleja y de una constante evolución. Siendo así también algo libre y espontaneo, brindando procesos básicos para un libre albedrio de conocimiento e imaginación.

HISTORIA

De acuerdo al autor Artacho, (2007) Nace de un instinto de supervivencia, los seres humanos solo consumían frutos simples de la naturaleza que estaba a su paso, la alimentación era sencilla hasta el descubrimiento del fuego, que cambio la forma de vida del hombre, empezaron a cocinar los alimentos de esta forma empiezan a evolucionar ya que gracias a cocinar las proteínas era más fácil de consumirse y empiezan a haber cambios en el ser humano física y mentalmente, también la agricultura y la domesticación de animales hizo que se establezcan en un lugar, formando etnias y generando una forma de vida más estable.

En Egipto se desarrollaron nuevas técnicas de cocción y de agricultura, el trigo y la cebada eran importantes alimentos generando la producción del pan y la cerveza. En Grecia aparecen técnicas de conservación, de salazón, mejoran procesos y recetas. Roma es el lugar donde la gastronomía empieza a tomar su puesto, con banquetes que ofrecían; vinos, cervezas, pastelería entre otros, en la Edad Media fusionan la gastronomía de Grecia y Roma tomando lo más característico de cada uno y creando una cocina compleja. En el siglo XIII tras la caída del imperio romano surge la hambruna y empieza una nueva gastronomía llena cereales legumbres, cerdo y col fermentada, de esta forma se generó nuevas costumbres. Los métodos de conservación no eran los mejores por lo que para dar un mejor sabor inventaron adobos fuertes, en base a esto nace la cocina medieval, con procesos complejos y potajes.

En el siglo XVIII la cocina moderna surge con Careme la figura de la gastronomía, el cocinero más famoso, *Auguste Escofier* también, un cocinero francés da un giro a la cocina, dando más importancia a la calidad que a la cantidad. Después de la segunda guerra mundial *Paul Bocuse* introdujo ciertas normas para la comida como que los alimentos deber conservar su sabor original, los tiempos de cocción y abandono de abobos, salsas y maceraciones con sabores extremadamente fuertes.

Las zonas climáticas intervienen en el tipo de gastronomía como en las zonas costeras el consumo de mariscos es primordial, en pueblos serranos la

agricultura es muy importante, desarrollando nuevas técnicas para un mejor uso de la tierra, en los pueblos amazónicos la caza y domesticación de plantas silvestres es fundamental. De acuerdo con el autor Ayala, (2008) los primeros pobladores del continente americano fueron cazadores y recolectores, tenían sus propias tradiciones culturales, mediante las migraciones debido a las modificaciones climáticas se fueron creando diferentes grupos étnicos, de esta forma se fue alterando la vegetación y la alimentación. Debido a la agricultura se establecieron como comunidades. Los pueblos costeros combinaron recursos marítimos con la agricultura, mientras que los pueblos serranos se dedicaban a la cacería y también a la agricultura, desarrollando técnicas para un mejor uso de la tierra. Los pueblos amazónicos se desarrollaron con la caza, recolección y la horticultura. La agricultura se convirtió en algo principal para la vida diaria, domesticaron plantas silvestres para mayor comodidad, de esa forma empezaron a cultivar y dejaron de ser nómadas, sin embargo los sembríos eran de pocas especies de plantas, solo contaban con; patatas, calabazas, frejol, maíz y quínoa. También empezaron a domesticar animales tales como; llamas, alpacas y el cuy. Desde Europa se trajo a diferentes animales; como vacas, ovejas, cabras, gallinas, cerdos, caballos, también trajeron todo tipo de cereales y granos, la dieta de los americanos se expandió exponencialmente, cambiando así la alimentación.

En el Ecuador la gastronomía empezó de hombre cazador y fue desarrollándose, con el asentamiento en las provincias y con una cocina simple, avanzando con la agricultura y domesticación de animales. La llegada de los españoles cambio exponencialmente las costumbres volviéndolas más utilizadas y con una fusión de sabores europeos y autóctonos del país. Con el pasar de los años, de un instinto de supervivencia cambió a buenas prácticas de cocina y actualmente se ha convertido en un arte culinario junto con innovaciones tecnológicas.

ALIMENTACIÓN

La alimentación ha ido evolucionando conjuntamente con el ser humano, es una acción voluntaria del hombre que trata de, proporcionar al cuerpo sustancias que tengan vitaminas y minerales para un mejor desarrollo y saciar una necesidad, Según el autor Martínez Monzó. (2011) la alimentación está estrechamente ligada con la evolución del hombre, ya que los hábitos alimenticios se han ido adaptando al medio que se presentaba y van dependiendo al estilo de vida que se lleva como la economía, tiempo, cultura y disponibilidad de alimento

NUTRICIÓN

La nutrición es más compleja que la alimentación, conlleva a una serie de procesos fisiológicos; ingestión, modificación y eliminación. El objetivo es el aprovechamiento de los nutrientes y tener un estado saludable del cuerpo, estos procesos se los hace de manera inconsciente e involuntaria y va condicionada por el metabolismo de cada persona, los alimentos se transforman, dependiendo el sistema del que los consume, el autor Martínez Monzó, (2011) afirma que todo este proceso es diferente para cada ser humano, es decir, el PH del estómago y la mucosa, difieren con el estado de salud que se lleve. Con estas variaciones se puede llegar a aprovechar un 99,9% de todos los nutrientes, que es lo óptimo o un porcentaje más bajo.

COCINA TRADICIONAL LATINOAMERICANA

Las raíces de la gastronomía Latinoamericana tiene sus orígenes de una fusión de la era precolombina, conquistadores, colonizadores e inmigrantes, la gastronomía no solo son sabores, colores y texturas, si no que detrás de todo esto existen conocimientos y memorias de pueblos, que permiten conocer como

es su producción, la forma en que se prepara, todo esto es una forma de ver a la gastronomía, más compleja y conocer más a fondo lo que hay en ella. Hoy en día hay innumerables formas de cocción y recetas que dan a conocer cómo ha ido evolucionando y como existen ciertas plantas que florecen dependiendo al estado climático, el cual da a conocer algunas costumbres que están desde mucho tiempo atrás y se las sigue conservando. La autora Unigarro Solarte, (2010) expresa que la importancia del intercambio de productos, entre poblaciones, ha originado costumbres de alimentación de la composición de algunos platos que son icónicos en ciertos países.

COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA

El legado europeo y la herencia de la tierra dan como resultado a la cocina ecuatoriana, España es país más influyente en la cocina del Ecuador por la aportación de diferentes plantas y animales que cambiaron ciertos aspectos de la cocina. La cultura andina tradicional ecuatoriana, ofrece diferentes elementos sobre ciertas características, así como la expresión andina, su ubicación geográfica, permite asumir como son las prácticas gastronómicas y culturales. Según Unigarro Solarte, (2010). El país cuenta con una particularidad en climas y tierras, que dan como consecuencia una amplia gama de alimentos, que en cada región del Ecuador las tradiciones cambian.

El Congreso De Las Cocinas Regionales De Los Países Andinos, indica que la cocina tradicional del Ecuador no solo por su ubicación forma parte de este, sino que debido a la presencia de varios elementos que son parte de la cocina tradicional ecuatoriana, permiten compartir experiencias socio-históricas, culturales y ecológicas.

PATRIMONIO CULTURAL

Patrimonio se refiere a lo tangible e intangible que posee un país, como la cultura, la música y la gastronomía. Una forma de conocer al país por características principales que porta. En la gastronomía se encuentra conocimientos y habilidades que han sido transmitidas de generación en generación, cada ingrediente cuenta una historia de identidad y diversidad cultural. Las técnicas que están presentes detrás de cada platillo, son un reflejo de costumbres del país, el conjunto de todo, forma una red de historias y tradiciones que son la base de un patrimonio cultural.

ORIGEN DE LAS SALSAS.

El origen de las salsas se inicia en la antigua Grecia con el Garum, esta fermentación de intestinos de pescado y salmuera tomaron popularidad en Roma, ya que al momento de consumir ciertos alimentos que ya no portaban con todas su propiedades, se añadía esta salsa y el sabor mejoraba y se hacía más fuerte, con el pasar de los años las salsas mejoraron y llegaron a Francia en el siglo XIII, con preparaciones simples, James Peterson, (2008) señala que, Taillevent le dio un giro y se convirtieron en un icono para la alta cocina, popularizándolas y haciéndolas indispensables al momento de cocinar y comer, las salsas frías y calientes partían de una base, acida como vinagre o zumo de limón mezcladas con aromatizadores, hierbas y especias para brindar un sabor más estilizado pero fuerte, manteniendo el sabor de la comida medieval y combinándolas con carnes o pescados.

Las salsas empezaron a tener una mejor textura ya que las ligaban con yemas de huevo, o pan para así tener un resultado más espeso y de mejor calidad, en la época del Renacimiento; el sabor continua mejorando, añadiendo pimienta, manzanilla, caldos, vinos y miel. En el siglo XVIII gracias a todas las antiguas

preparaciones se llega a obtener unas salsas más elaboradas y nacen las salsas bechamel, Soubise y la mayonesa

Antonine Careme en el siglo XIX, segmenta las salsas en oscuras y blancas, calientes y frías y nacen las salsas madres, tales como la bechamel, alemana y la española. En el siglo XX *Auguste Escoffier* les otorga más importancia a las salsas y mejora sabores y técnicas.

SALSAS

Las salsas tienen colores, llamativos y suaves, brindan texturas, espesas y líquidas, permitiendo trabajar de una manera abierta con los sabores y combinaciones que se las pueda añadir. Siguiendo ciertos procesos y requerimientos estandarizados para la elaboración de una salsa como son las constantes pruebas de sabor para verificar un balance y consistencia correcta.

La autora Luard, (2005) expresó que las salsas contienen una mezcla del viejo mundo y el nuevo mundo, sus salsas requieren ingenio, pero pocos trucos culinarios, las salsas tienen un propósito en general, el cual es; un consumo de productos de alta calidad, con el fin de satisfacer los sentidos. Las técnicas usadas en cada una de las preparaciones son exóticas y hay que tenerlos en cuenta ya que esos procedimientos son los que les dan ese sabor autóctono del cada uno de los países.

La innovación al pasar los años ha permitido crear nuevos métodos y mejoramientos, realzando y ajustando sabores, todos estos procesos indican que las salsas son esenciales para la gastronomía y para la cultura de cada país, ya que las salsas representan cada sabor del país que fue inventada, realzando sabores que abundan en cada lugar ya que la disponibilidad de alimentos es muy importante al momento de realzar y mantener una tradición. Como en el caso de Ecuador las salsas tradicionales son hechas en base a maní, ajíes de todos los tipos y combinados con pepas de zambo, chochos o tomate de árbol, cada uno de estos ingredientes son el sabor autóctono del país.

Según el autor Gayler, (2009) indica que, las salsas son un elemento esencial en todas las cocinas, hoy en día la gastronomía ha tomado un gran papel y las personas sienten más curiosidad por los alimentos de otras culturas, la disponibilidad de ingredientes de otros países, que se encuentran en los supermercados ha aumentado la posibilidad de experimentar con diferentes sabores y aplicarlos a las salsas. Mediante esta rama de la gastronomía se puede llegar a conocer distintas culturas, técnicas y cocinas tradicionales, y tomar en cuenta que muchas salsas, se las prepara de la misma forma en todos los países pero solo varía uno o dos ingredientes que son autóctonos del país dando como resultado un sabor nuevo.

TÉCNICAS CULINARIAS

Las técnicas culinarias son el resultado de numerosas metodologías con el fin de obtener un sabor de calidad, diferentes texturas y aromas que estén todas juntas y equilibradas para dar un resultado suave que convine con el platillo, una salsa, debe tener cuerpo y ser un perfecto acompañante y realzador de sabores

TÉCNICAS DE COCCIÓN

El instituto culinario de América, (2011) afirma que, para la elaboración de salsas, se puede añadir Bouquets y sachets son dos técnicas para dar aroma a las preparaciones, cada uno de estos tienen ciertas variaciones, la base es la misma, pero se puede añadir extras para brindar a la preparación un mejor sabor con mayor aroma. La elaboración es simple, un bouquet garni es hecho de finas hierbas hierbas (tomillo, laurel, perejil, apio) y vegetales (zanahoria y chirivía) atados con un tallo de perejil o un cordel de algodón. Un sachet es un bolsa permeable que dentro contiene condimentos (granos de pimienta y ajo) y hierbas (laurel, perejil y tomillo). Dependiendo la preparación se los puede añadir juntos.

El *mirepoix* es una mezcla de vegetales que da un sabor neutral, su preparación de, 50% cebolla, 25% zanahorias y 25% apio, dan como resultado un caldo de vegetales simple y es la base de numerosas salsas.

Según Michel Roux, (2006) explica que el roux es una preparación de mantequilla y harina, de proporciones iguales, la variación es los colores que se puede dar como; blancos, rubios, cafés y oscuros, que se los obtiene con un mayor tiempo de cocción.

De acuerdo a El instituto culinario de América, (2011) Los fondos son esenciales para la elaboración de salsas, existen fondos de; vegetales, ave, res o pescado. Su preparación es con los huesos y se parte de agua fría, se añade un *mirepoix* con el objetivo de tener un mejor sabor. Existen variaciones, como son los claros y oscuros, preparaciones que se añaden pasta de tomate o claras de huevo, dependiendo el color que se necesite

TÉCNICAS CONSERVACIÓN

Las técnicas de conservación aparecen por la necesidad de que los alimentos duren por más tiempo, al momento de evitar contacto con aire, luz y humedad, introduciéndolos en recipientes impermeables, de esa manera se logró conservar y dio paso a un nuevo método, la fermentación nace al momento de guardar azúcares y levaduras juntas dando un nuevo producto, como vinos. Mestre, (2000), indica todo esto, ya que hoy en día todas esas técnicas han ido mejorando. Al utilizar recipientes esterilizados aumentaron el tiempo de vida útil y evitando la entrada de microorganismos que pudieran afectar los alimentos.

ARAZÁ

El nombre científico de esta fruta es “*Eugenia stipitata*”, crece en climas tropicales, en el Ecuador se da en la costa y en la amazonia por su temperatura que oscila de 21°C a 24°C, se lo conoce también por el nombre de guayaba amazónica debido a su forma, la planta puede crecer hasta tres metros de altura y da frutos a partir de los dos años de adulto. La producción de arazá es mucho mayor en los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre, en las provincias de Napo, Orellana, Sucumbíos y Pastaza, también en la zona de la sierra con clima tropical como Sto. Domingo.

El consumo de esta fruta es alto en carbohidratos y fibra, contiene sales minerales y vitaminas, alto en vitamina C, vitamina A y en potasio, que ayuda al cuerpo humano a prevenir enfermedades de hígado, riñones y previene la diabetes

PROPIEDADES MEDICINALES

La autora Hernández, (2004) enuncia que el arazá también conocida como guayaba amazónica, es conocida por su alto porcentaje de vitamina A, B1 Y C que ayuda al sistema inmunológico, protege de enfermedades infecciosas, aumentan las defensas, también facilita al crecimiento de células epidérmicas, lo cual hace que la piel tenga un mejor aspecto y esté sana, ya que el colágeno y la queratina se produce de una forma adecuada. Los huesos también se benefician debido a que los fortalece y en el caso de los niños ayuda a que crezcan más fuertes. Ayuda a la mucosa intestinal, puede curar malas digestiones y úlceras. Reduce el estrés ya que la vitamina C regula el sistema nervioso, las enfermedades cardiovasculares se reducen por el motivo que es antioxidante y elimina los radicales libre que pueden causar daño a las arterias, reduce el colesterol y mejora la circulación, al mismo tiempo que regula los niveles de azúcar en la sangre y reduce el desarrollo de trastornos neurológicos.

También contiene potasio el que se encarga de transportar oxígeno al cerebro, ayuda a eliminar desechos orgánicos y junto con el calcio y el magnesio

normaliza el ritmo cardiaco, el fosforo ayuda a la digestión, limpia los riñones, mejora o elimina los síntomas de la menopausia y aumenta la energía, reduce el cansancio físico y mental, ayuda a la memoria y a la concentración

LÍNEA DE PRODUCTOS

Las empresas o compañías venden con frecuencia una diversidad de géneros, es muy anormal que solo se enfoquen en producir un artículo. De esa manera se crean líneas de productos, esto quiere decir, un conjunto de productos que funciona de una manera similar ya que están relacionados estrechamente entre sí, así como su manera de ser producidos.

Estas líneas de productos se benefician con su uniformidad, como los envases, todos los productos cuentan con un aspecto común pero contienen sus distintivos, de esta forma las empresas pueden reducir sus costos de fabricación e inventario.

Las empresas que se especializan en línea de productos van creciendo paulatinamente, ampliando y creando a medida de su éxito con los consumidores, a partir de este punto se crea la profundidad, lo que quiere decir que al incrementar ventas y llegar a más clientes, se puede segmentar el mercado aprovechando economías de escala en la producción y en el marketing

ANÁLISIS DEL ENTORNO

SITUACIÓN

El arazá es una plata originaria de la amazonia, requiere una temperatura promedio de 25° - 28°C para un crecimiento optimo, es una planta que se adapta muy bien a diferentes zonas. La temperatura mínima que el arazá puede soportar es de 18°C y la máxima 30°C. Se da a la altitud de 350 a 400 mt, pero hay ciertas zonas de 600 – 650 que también puede dar fruto, una vez adulto el árbol alcanza seis metros de altura, principalmente se produce en la provincia de Sto. Domingo.

TAXONOMÍA DEL PRODUCTO

Su taxonomía es la siguiente:

Tabla 2. Taxonomía

División	Fanerógamas
Subdivisión	Angiospermas
Clase	Dicotiledóneas
Orden	Myrtaceas
Familia	Myrtaceae
Genero	Eugenia
Especie	Stipitata

Tomado de Toledo, D. 2010

PROCESO DE PRODUCCIÓN

El árbol de arazá tiene una vida útil de 30 años, empieza a dar frutos a partir del tercer año, en determinadas fechas las cuales son; febrero, junio y octubre, dentro de estos meses el árbol se llena de la frutas y se las cultiva cuando tiene una coloración verde claro con pigmentos amarillos, su pulpa cuando está madura es carnosa y de un sabor ácido.

La Universidad Tecnológica ECOTEC a determinado un protocolo para la cosecha y almacenamiento: una vez cosechado la fruta tiene que almacenarse en un lugar fresco, de 5° a 10° C. por un máximo de 20 días, su consumo debe ser inmediato ya que el arazá sigue madurando después de la cosecha. Los agricultores realizan una selección de la fruta, clasificando por tamaño, color y peso. Así como lo indica la siguiente tabla.

Tabla 3. Clasificación de arazá

CLASIFICACIÓN	DIÁMETRO	PESO	COLOR
Especial	8cm.	230g	Amarilla
Extra	7cm.	200g	Ligeramente amarilla
*Fancy.	Muy pequeña no cumple con los requisitos		
*Fancy: es un término que utilizan los agricultores para clasificar al arazá poco maduro y sin el peso que requiere			

Fuente: Universidad Tecnológica ECOTEC. 2014

ZONAS PRODUCTORAS DEL ECUADOR

El arazá se cultiva en muchas áreas del Ecuador, en la región norte:

- Cáscales (Sucumbíos)
- Lago Agrio (Sucumbíos)
- Shunshufindi (Sucumbíos)
- Sacha (Orellana)
- Coca (Orellana)
- Loreto (Orellana)

Región centro:

- Archidona (Napo)
- Tena (Napo)
- Mera (Pastaza)
- Puyo (Pastaza)
- Palora (Morona Santiago)
- Macas (Morona Santiago)
- Sucua (Morona Santiago)
- Logroño (Morona Santiago)
- Mendez (Morona Santiago)
- Gualaquiza (Morona Santiago)

Región sur:

- Yantzaza (Zamora Chinchipe)
- El Pangui (Zamora Chinchipe)
- Nangaritza (Zamora Chinchipe)
- Centinela del cóndor (Zamora Chinchipe)

COMPOSICIÓN QUÍMICA

En base a estudios de la CONCOPE, (2009). El arazá presenta un valor nutricional bastante extenso y nutricional, de 100 gramos de pulpa de fruta, se puede ver reflejado en la siguiente tabla todos sus componentes.

Tabla 4. Composición Química

Componente	Contenido
Proteína (% peso seco)	6,0 a 10,9
Carbohidrato (% peso seco)	70,0 a 80,6
Fibra (% peso seco)	5,5 a 6,5
Pectina (% peso seco)	3,4
Nitrógeno (% peso seco)	1,31 a 1,74
Fosforo (% peso seco)	0,009
Potasio (% peso seco)	1,83 a 2,47
Calcio (% peso seco)	0,16 a 0,22
Magnesio (% peso seco)	0,08 a 0,12
Vitamina A (Mg.100g ⁻¹ peso fresco)	7,75
Vitamina B1 (Mg.100g ⁻¹ peso fresco)	9,84
Vitamina C (Mg.100g ⁻¹ peso fresco)	7,7 a 74,0

Tomado de CONCOPE, 2009

ECONOMÍA

El instituto de investigaciones agropecuarias (INIAP), ha elaborado una investigación sobre la fruta, la cual es originaria de seis provincias de la amazonia ecuatoriana, el programa de “Fruticultura de la Estación Experimental Central de la Amazonia” está difundiendo tecnología para un mejor manejo de su cultivo. Los técnicos de esta organización han elaborado un documento donde explica los requerimientos climáticos, plantación, control de plagas, podas, cosecha, composición química y valor nutricional

De acuerdo al programa de “Fruticultura de la Estación Experimental Central de la Amazonia” Las exportaciones de arazá a Miami, un rubro de ingreso a la economía y desarrollo del país. Los exportadores aprovecharon los recursos para comercializar los bienes al extranjero, en forma de pulpa de arazá, para poder producir perfumes, mermeladas y pulpas refinadas. En Estados Unidos se está incentivando a clientes potenciales con estrategias tipo promocional, publicitarias y comercialización, a más de la promoción de los beneficios que ofrece el arazá nutricionalmente, y brindando su sabor agradable, la factibilidad de la exportación de arazá a Estados Unidos va incrementándose con el pasar del tiempo y desarrollo del país.

DEMOGRAFÍA

El arazá es una fruta endémica del Ecuador, sin embargo no se la comercializa de la mejor manera, esto se debe a su rápida maduración y lo complejo de su transportación por su fragilidad, por estos motivos los principales agricultores de arazá han optado por producir otras plantas y frutas que dejan mayor ganancia, así como cacao, maracuyá, granadilla, plátano, palmito, entre otras frutas. Los cuales les permiten tener un mayor lucro, por el hecho de que la demanda en el mercado es mayor y se produce a lo largo de todo el año, a comparación con el arazá que solo florece en febrero, junio y octubre.

A partir del 2015 gracias al programa de “Fruticultura de la Estación Experimental Central de la Amazonia”, se ha dado a conocer la fruta en el extranjero, la cual utilizan por su aroma muy exótico para perfumes.

CAPITULO II: PROPUESTA

GENERACIÓN DEL PRODUCTO

Con este proyecto se pretende desarrollar cuatro productos a partir del arazá, combinando la fruta con especias y vegetales para un mayor sabor, el cual se lo podrá agregar a carnes blancas y rojas o en ensaladas para tener un sabor atractivo y nuevo en los platillos de día a día

DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO

NOVEDAD

El aprovechamiento de la fruta en preparaciones que no solo sean agradables a cualquier paladar sino que aporten con nutricionalmente a la población, aportando con vitaminas y minerales, que ayudaran al fortalecimientos de huesos, a mejorar las defensas y ser antioxidante.

VALOR AGREGADO

En el Distrito Metropolitano de Quito el consumo de salsas es alto, pero ninguna de las que ofrece el mercado tiene propiedades nutricionales, más que nada son productos que tienen buen sabor pero se olvidan de la parte primordial, de la alimentación, la nutrición adecuada que el cuerpo humano debe tener para un funcionamiento apropiado. Con esta línea de salsas se busca dar al consumidor, el equilibrio de vitaminas, nutrientes y sabor.

VENTAJA COMPETITIVA

Al ser elaborado de manera artesanal con materia prima endémica de fácil acceso es posible generar productos de bajo costo y alta calidad. Por otro lado, el mercado no cuenta con ningún producto similar a este, la implementación del arazá es algo totalmente novedoso por el sabor ácido y dulce característico de esta fruta, la cual se puede implementar a diferentes preparaciones tanto dulces como saladas. Brinda un sabor incomparable y un importante valor nutricional,

por lo tanto al consumir cualquier salsa de esta línea aportará nutrición y sabor a cualquier preparación.

DETERMINAR LA IDEA

La idea de esta línea de productos, es crear cuatro tipos diferentes de salsas que integren elementos propios del Ecuador, utilizando como base al arazá que es una fruta endémica del país y aprovechando que en el mercado no existe ningún tipo parecido, que esté lleno de nutrientes y de sabor tan especial. En esta línea, se busca la combinación de ingredientes que armonicen juntos y se resalte el sabor a arazá, dando como resultado un producto totalmente diferente de una salsa nueva y completamente nutritiva.

ANÁLISIS DEL PROBLEMA

Estos son los materiales que se requieren para cada producto.

Tabla 5. Materiales

Nombre	Imagen
Cuchillos	

<p>Pelador</p>	
<p>Batidor de mano</p>	
<p>Cuchara de palo</p>	

<p>Paleta de goma</p>	
<p>Bowls</p>	
<p>Olla</p>	

<p>Coladores</p>	
<p>Tabla para picar</p>	
<p>Cocina</p>	

EXPERIMENTACIÓN

SALSA BBQ

Tabla 6. Procedimiento BBQ de arazá

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla poner salsa de tomate</p>	
<p>Paso 2: Agregar comino en polvo, salsa inglesa, vinagre de arroz y pulpa de arazá.</p>	 
<p>Paso 3: Agregar mostaza, cebolla, pimienta negra, agua y dejar reducir.</p>	

	
<p>Paso 4: Incorporar culis de arazá y melaza o panela y espesar.</p>	 
<p>Producto listo</p>	

SALSA DE ASADO

Tabla 7. Procedimiento de Salsa de Asado

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla freír cebolla perla, agregar zanahoria y apio.</p>	
<p>Paso 2: Añadirá ajo, laurel, tomillo.</p>	
<p>Paso 3: Agregar zumo de arazá y salsa de soja.</p>	
<p>Producto listo.</p>	

SALSA PARA ENSALADA
Tabla 8. Procedimiento de Vinagreta

Procedimiento	Imagen
Paso 1: Mezclar mostaza Dijon y vinagre	
Paso 2: Salpimentar y mezclar con un batidor de mano.	
Paso 3: Agregar el aceite	
Paso 4: Y finalmente agregar reducción de arazá	

SALSA BUTTERSCOTCH

Tabla 9. Procedimiento de Salsa Butterscotch

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla, poner la crema de leche y extracto de arazá, llevar a ebullición a fuego lento, retirar del fuego y dejar q los sabores se impregnen.</p>	 
<p>Paso 2: Aparte calentar azúcar, removiendo constantemente, hasta q sea líquido y este dorada</p>	 

	
<p>Paso 3: Apartar del fuego y añadir la crema de leche, llevar una vez más a ebullición. Agregar whisky</p>	 

DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR COSTO

Tabla 10: Salsa BBQ

NOMBRE DE RECETA		SALSA BBQ DE ARAZÁ		
PAX:		300ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	Kg	salsa de tomate	1,79	0,36
0,005	Kg	comino	13	0,07
0,02	L	salsa inglesa	7,14	0,14
0,003	Kg	ajo en polvo	7,4	0,02
0,025	L	vinagre de arroz	12	0,30
0,03	Kg	arazá (zumo de arazá)	3	0,09
0,075	Kg	mostaza	2,23	0,17
0,01	Kg	cebolla	21,41	0,21
0,003	Kg	pimienta	19,9	0,06
0,03	Kg	sal	0,48	0,01
0,05	Kg	arazá (culis*de arazá) Culis: denomino el jugo obtenido después de triturar ciertos alimentos previamente preparados concentrando su sabor	3	0,15
0,04	Kg	azúcar morena	1	0,04
0,02	L	agua		0,00
			total:	1,62



Figura 1. Salsa BBQ de arazá

Tabla 11: Salsa de Asado

NOMBRE DE RECETA		SALSA DE ASADO		
PAX:		300ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,003	L	aceite	2,38	0,01
0,01	Kg	cebolla perla	1,71	0,02
0,05	Kg	zanahoria	0,83	0,04
0,05	Kg	apio	1,23	0,06
0,003	Kg	ajo	3,33	0,01
0,001	Kg	laurel	35	0,04
0,001	Kg	tomillo	8	0,01
0,005	Kg	harina	1,6	0,01
0,005	Kg	mantequilla	8,16	0,04
0,04	Kg	arazá	3	0,12
0,015	L	salsa de soja	3,88	0,06
			total:	0,41



Figura 2. Salsa de asado de arazá

Tabla 12: Salsa para Ensalada

NOMBRE DE RECETA		SALSA PARA ENSALADA (VINAGRETA)		
PAX:		250ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,03	Kg	mostaza Dijon	10,77	0,32
0,05	L	vinagre	5,64	0,28
0,1	L	aceite	2,38	0,24
0,1	L	arazá (culis de arazá)	3	0,30
			total:	1,14



Figura 3. Vinagreta de arazá

Tabla 13: Salsa Butterscotch

NOMBRE DE RECETA		SALSA BUTTERSCOTCH		
PAX:		158 ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,05	Kg	arazá	3	0,15
0,225	L	crema de leche	2,2	0,50
0,1	Kg	azúcar	0,91	0,09
0,02	L	whisky	12,27	0,25
			total:	0,98



Figura 4. Salsa Butterscotch de arazá

ANÁLISIS DE PROVEEDORES

El arazá es una fruta que no se puede cultivar en cualquier parte porque no florece si la temperatura no es cálida, es una fruta muy delicada y de maduración rápida, por eso los productores evitan cultivarla haciéndola una fruta muy poco conocida.

Edison Ruiz es uno de los pocos productores de arazá, se dedica a otras frutas pero su mayor ingreso es la venta del cacao. Su finca está ubicada en Sto. Domingo, en Valle Hermoso y la mano de obra con la que cuenta es de su familia, 25 personas en total son los que cultivan y cosechan frutas, cacao y balsa. Al arazá lo comercializa muy poco, y lo envía a Manabí para ciertos productos tales como mermeladas y batidos. La forma en la que comercializa es la pulpa procesada en botellones para que la fruta no madure y que no cambie su aroma y sabor, a más que la fruta es muy delicada para transportarla completa. Los árboles de arazá están ubicados en la entrada brindando un vistoso ingreso a la finca con un sistema de riego manual, la forma para cuidar cada uno de estos árboles es con un abono elaborado con cascara de cacao, y una poda cada año. Ver anexo 1.

Juan Maldonado es un pequeño productor de arazá, su finca está ubicada en la vía a Mindo, cuenta con 50 personas, los cuales se encargan de arar la tierra, plantar y cosechar diferentes frutas entre ellas el arazá. Su forma de comercializar es llevando las frutas y vegetales a diferentes mercados ubicados en Quito y en Sto. Domingo. También produce flores, como bromelias y orquídeas, entre otras. Las flores son su mayor ingreso ya que las vende a florerías que utilizan para decoraciones en ciertos establecimientos como hoteles de la zona, supermercados y comerciantes. Ver anexo 2

Carlos Muños es un productor que tiene 32 árboles de arazá. Su mano de obra es de 18 personas y su finca está ubicada en el Puyo. Comercializa la fruta en la Amazonia, no transporta a ninguna otra provincia, por el hecho de que la fruta es tan delicada que no soporta el camino. Su mayor ingreso es la pescadería y otro tipo de frutas tropicales que las vende en el mismo pueblo, en pequeños

mercados. Esporádicamente visita Quito con algunas frutas que las vende a mercados o tiendas. Ver anexo 3

VALIDACIÓN DEL PRODUCTO

FOCUS GROUP

Para la realización del focus group, se utilizó un grupo de once estudiantes de segundo semestre de la materia de RES355 (Servicio) de la Universidad de Las Américas de la Escuela de Gastronomía. Los productos que degustaron fueron. La salsa BBQ de arazá en pinchos de pollo, la salsa de asado en carne de res, ensalada de berros con vinagreta de arazá y creps con la salsa butterscotch de arazá, a cada uno de ellos se le entrego una hoja donde podían anotar sus opiniones acerca del producto y de esta forma se pudo evaluar que producto fue el más acogido por los estudiantes, mientras tanto se les explico de donde proviene la fruta y sus propiedades. Los resultados fueron los siguientes.

TABULACIÓN DE RESULTADOS DEL FOCUS GROUP

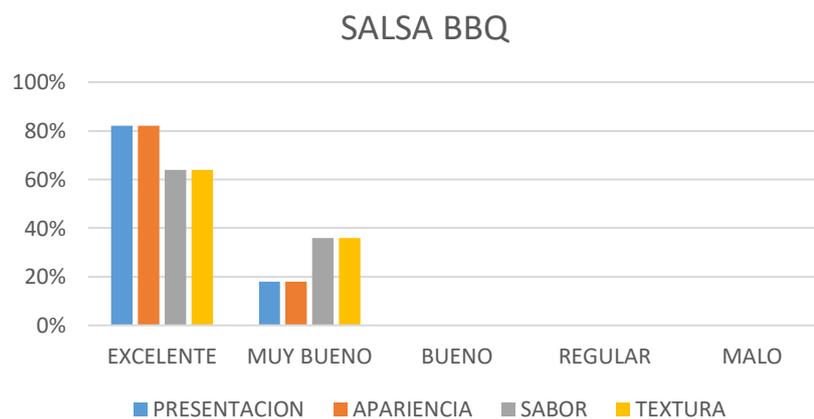


Figura 5. Análisis Focus Group “Salsa BBQ”

Resultado: En la salsa de BBQ el grupo de estudiantes, en cuanto a presentación indicaron que el 82% de personas opinan que es excelente y el 18% piensan que es muy bueno. En apariencia un 82% de estudiantes indico que es excelente y el 18% opinan que es muy bueno. En sabor un 64% piensa que es excelente y

36% opina que es muy bueno. En textura el 64% piensa que es excelente y el 36% piensa que es muy bueno.

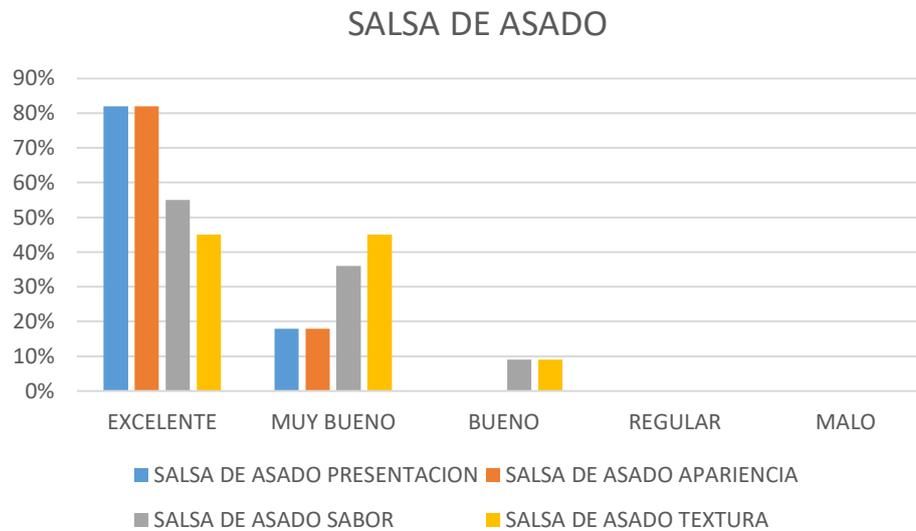


Figura 6. Análisis Focus Group "Salsa de Asado"

Resultado: en presentación un 82% de los estudiantes dijeron que es excelente y un 18% señaló que es muy buena. En apariencia un 82% de estudiantes dijeron que es excelente y un 18% piensa que es muy buena. En cuanto a sabor un 55% de personas dijeron que es excelente, un 36% piensa es que es muy buena y el 9% piensa que es buena. En textura un 45% piensa que es excelente, 45% piensa es muy buena y 9% opina que es buena.

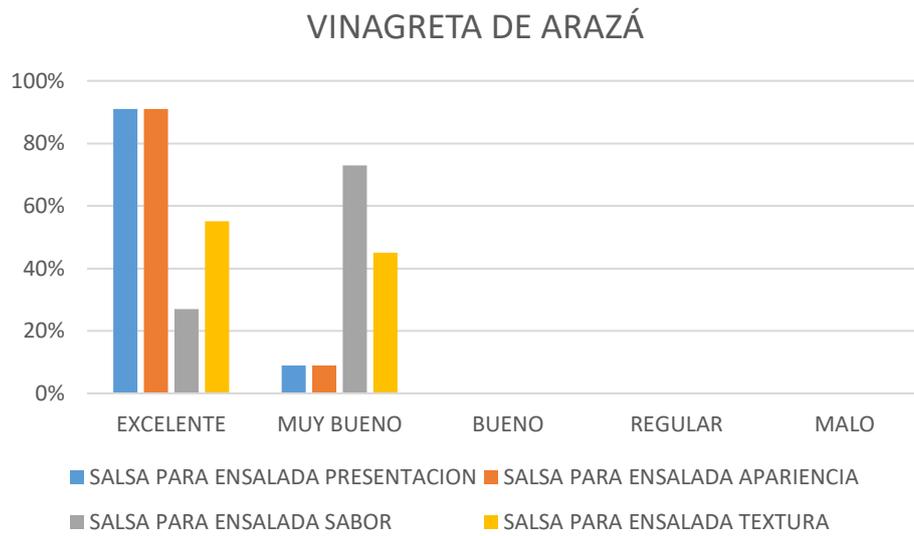


Figura 7. Análisis Focus Group " Vinagreta"

Resultado: en presentación el 91% de personas indico que es excelente y el 9% dice que muy bueno. En apariencia el 91% de estudiantes piensa que es excelente y el 9% dice que es muy bueno. En sabor el 27% opina que excelente y el 73% piensa que es muy bueno. En textura el 55% opina que es excelente y el 45% piensa que es muy bueno.

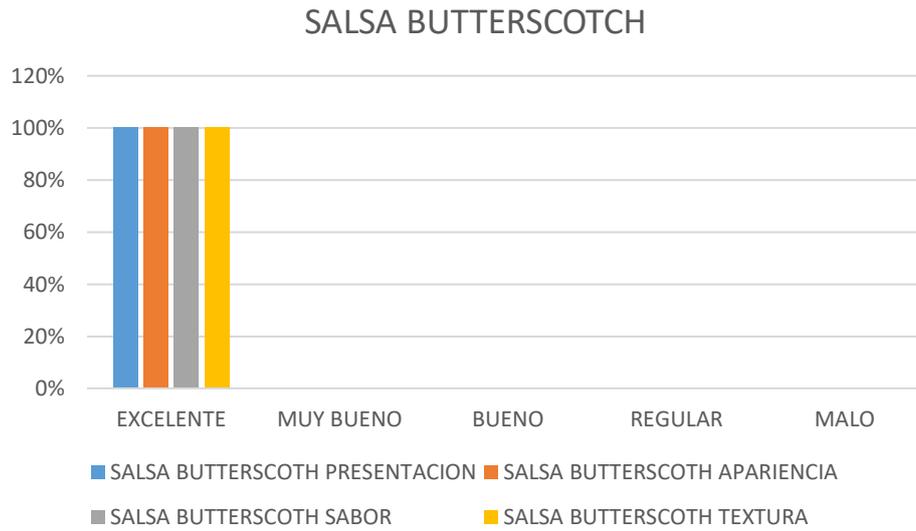


Figura 8. Análisis Focus Group "Salsa Butterscotch"

Resultado: en esta salsa hay un 100% de aprobación en los cuatro aspectos, presentación, apariencia, sabor y textura, es totalmente acogida por los estudiantes.

CRITERIOS DE EXPERTOS

Para la realización de la degustación de productos a los expertos, se utilizó un grupo de cinco chefs de la Universidad de Las Américas de la Escuela de Gastronomía por el motivo, de tener un criterio más exigente y un paladar más refinado, el cual ayuda a esta línea a mejorar gracias a sus consejos y críticas constructivas. Los productos que degustaron fueron: La salsa BBQ de arazá en pinchos de pollo, la salsa de asado en carne de res, ensalada de berros con vinagreta de arazá y creps con la salsa butterscotch de arazá. Los resultados fueron los siguientes.

TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LOS EXPERTOS

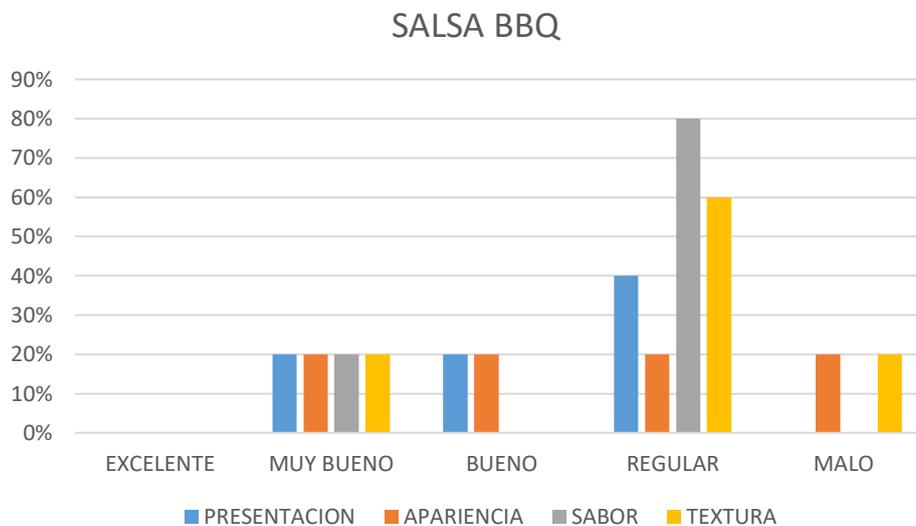


Figura 9. Análisis de expertos " Salsa BBQ"

Resultado: en la salsa BBQ en presentación el 20% de las opiniones de los chef fue muy bueno, el 20% dijo que es bueno y el 40% opino que es regular. En apariencia el 20% de los chefs opinaron que es muy bueno, 20% dijo que es bueno, 20% dijo regular y 20% dijo malo. En sabor el 20% opinó que era muy bueno y el 80% piensa que es regular. El cuanto a textura el 20% opino que es muy bueno, el 60% cree que es regular y el 20% cree que es malo.

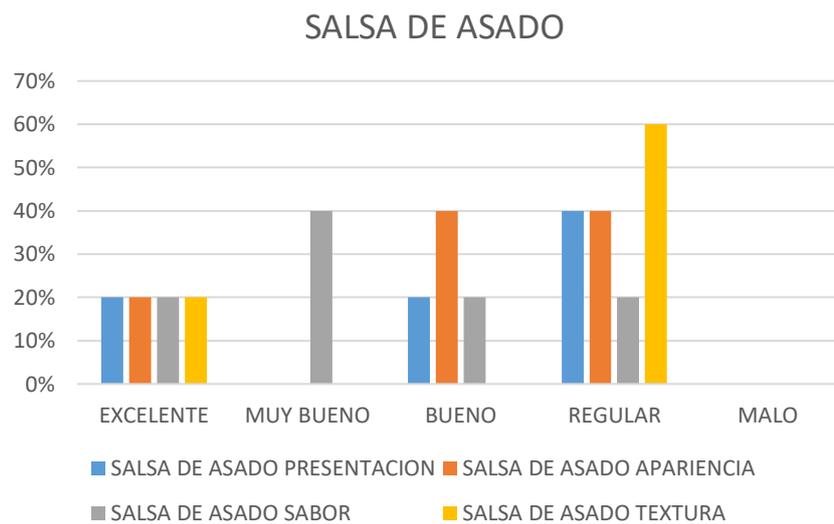


Figura 10. Análisis de expertos " Salsa de Asado"

Resultado: en presentación el 20% de los chefs dijeron que es excelente, 20% pensó que era bueno y el 40% opina que es regular. En apariencia el 20% dijo que era excelente, 40% dijo que era bueno y 40% dijo que era regular. En sabor el 20% dijo que era excelente, el 40% pensó que era muy bueno, el 20% cree que es bueno y el 20% cree que es regular. En cuanto a textura el 20% piensa que es excelente y 60% cree que es regular.

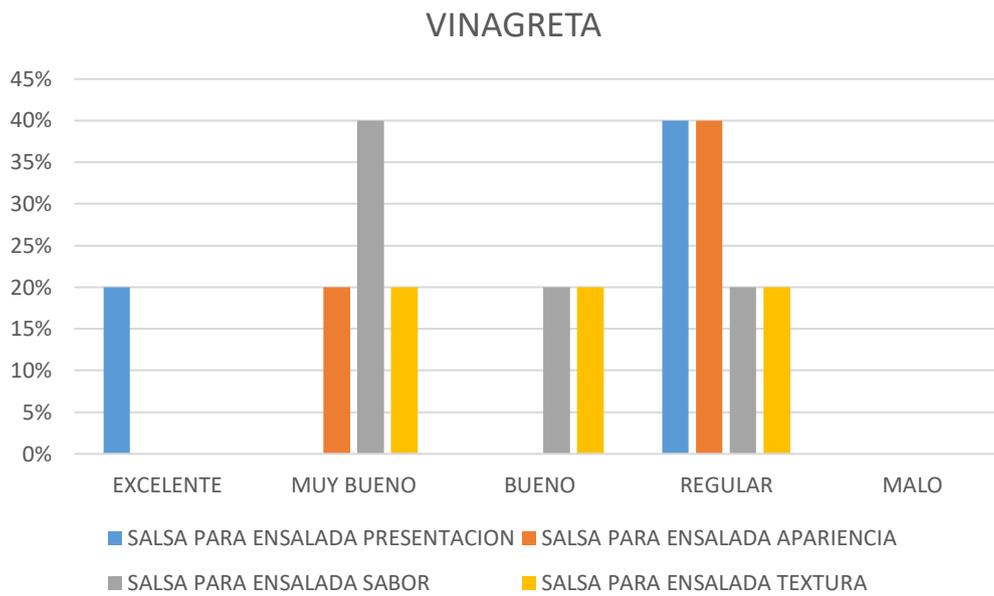


Figura 11. Análisis de expertos " Vinagreta"

Resultado: en presentación el 20% opinó que es excelente, el 40% piensa que es regular. En apariencia el 20% dijo que era muy bueno y el 40% dijo que era regular. En cuanto a sabor el 40% pensó que era muy bueno y el 20% que era regular. El textura el 20% piensa que es muy bueno, el 20% que es muy bueno y el 20% que es regular.

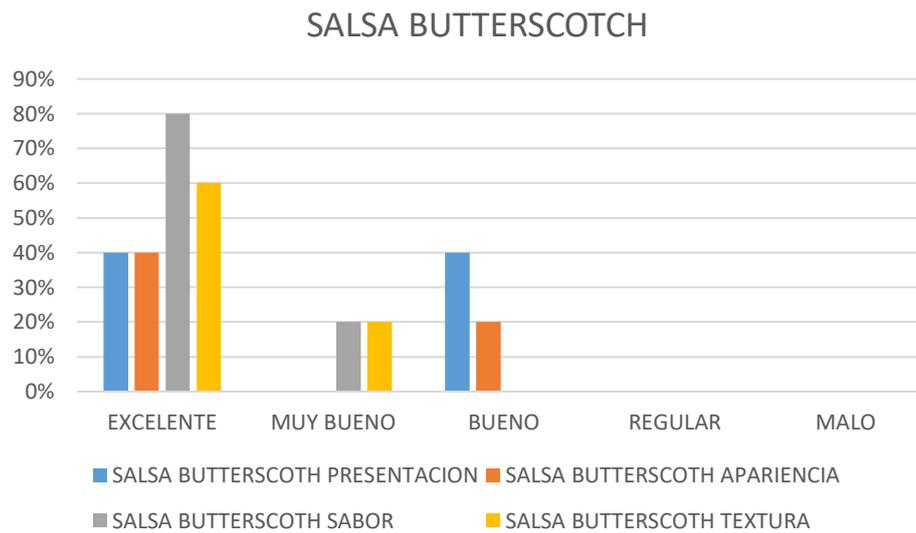


Figura 12. Análisis de expertos "Salsa Butterscotch"

Resultado: en presentación un 40% de los chefs dijeron que es excelente y 40% dijo que era buena. En apariencia el 40% pensó que era excelente y el 20% dijo que era buena. En cuanto a sabor el 80% dijo que era excelente y el 20% dijo que era muy buena. En textura el 60% dijo que era excelente y el 20% dijo que era muy buena.

Capítulo III:

Manual para la Creación De Una Línea De Salsas Artesanales en Base al Arazá.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar un manual de procedimientos y recetas donde se apliquen las salsas de arazá.

PROCEDIMIENTOS

SALSA BBQ

Tabla 14 Procedimiento BBQ de arazá

Procedimiento	Imagen
Paso 1: En una olla poner salsa de tomate	

Paso 2: Agregar comino en polvo, salsa inglesa, vinagre de arroz y pulpa de arazá.



Paso 3: Agregar mostaza, cebolla, pimienta negra, agua y dejar reducir.



Paso 4: Incorporar culis de arazá y melaza o panela y espesar.



Producto listo



SALSA DE ASADO

Tabla 15. Procedimiento de Salsa de Asado

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla freír cebolla perla, agregar zanahoria y apio.</p>	
<p>Paso 2: Añadirá ajo, laurel, tomillo.</p>	
<p>3: Agregar zumo de arazá y salsa de soja.</p>	
<p>Producto listo.</p>	

SALSA PARA ENSALADA

Tabla 16. Procedimiento de Vinagreta

Procedimiento	Imagen
Paso 1: Mezclar mostaza Dijon y vinagre	
Paso 2: Salpimentar y mezclar con un batidor de mano.	
Paso 3: Agregar el aceite	
Paso 4: Y finalmente agregar reducción de arazá	

SALSA BUTTERSCOTCH

Tabla 17. Procedimiento de Salsa Butterscotch

Procedimiento	Imagen
<p>Paso 1: En una olla, poner la crema de leche y extracto de arazá, llevar a ebullición a fuego lento, retirar del fuego y dejar q los sabores se impregnen.</p>	 
<p>Paso 2: Aparte calentar azúcar, removiendo constantemente, hasta q sea líquido y este dorada</p>	 

	
<p>Paso 3: Apartar del fuego y añadir la crema de leche, llevar una vez más a ebullición. Agregar whisky</p>	 

MARCO JURIDICO

CONSTITUCION DE UNA EMPRESA

Según la Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia Sanitaria, (2016) Para poder emprender una empresa se debe seguir ciertos estatutos, empezando por decidir qué tipo de compañía va a ser así como microempresa, macroempresa o pequeña industria. Dependiendo del el volumen de ventas que se busque. Seguido de escoger el nombre de la empresa, y verificar en la Superintendencia de Compañías, y reservar el nombre. Abrir una cuenta de integración de capital, formular un contrato o acto constitutivo y estatutos de la compañía que se trata, la cual tiene diferentes clasificaciones A (alto riesgo), B (mediano riesgo) Y C (bajo riesgo). La línea de salsas en base al arazá forma parte de la categoría B por ser un alimento perecedero

CERTIFICACIÓN DE BPM Y PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, estipula que, la empresa tiene que tener un certificado de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados, el cual es otorgado por SAE. El procedimiento es bastante sencillo, para obtener el certificado, el propietario tiene que seleccionar el organismo de inspección acreditado registrado en ARCSA, en 5 días laborables antes de la inspección se comunicara a la agencia, la fecha, hora y nombre de inspector.

OBTENCION DEL REGISTRO SANITARIO

Para obtener el registro sanitario de los alimentos, y comercializarlos en el Ecuador, dependiendo de la clasificación de cada uno de los productos.

- Alimentos de riesgo alto
- Alimentos de riesgo medio
- Alimentos de riesgo bajo

Para poder determinar cualquier producto consulte en:
<http://www.controlsanitario.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2015/06/CLASIFICACION-DE-ALIMENTOS3.pdf

NORMAS DE OPERACIÓN

Normativa Técnica

Según el ministerio de salud (S.F), Las normas son estatutos que todas las empresas de alimentos y bebidas deben cumplir, como de higiene, condiciones y requisitos sanitarios, creo artículos que estipulan cada paso de cómo implementar una empresa.

Generalidades: El fin de tener este reglamento, es para poder garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos.

1. Organismos de vigilancia sanitaria. La vigilancia sanitaria de los establecimientos de almacenamiento están a cargo del ministerio de salud, y tienen un compromiso con los centros de acopio y distribución de alimentos. Este personal está calificado para poder verificar que cada norma sea cumpla.
2. Control de calidad sanitaria e inocuidad. Este sistema se basa en verificar las buenas prácticas de manipulación y el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control, de los establecimientos.
3. Ubicación. Esto quiere decir que cada uno de los centros de acopio y distribución deben estar situados lejos de cualquier lugar que desprenda humo, polvo vapores o malos olores.
4. Vías de acceso y zonas perimetrales. Las áreas de acceso deben tener una superficie pavimentada y apta para el tráfico al que están destinadas

5. Estacionamiento de los vehículos particulares. Deben disponer con un área especialmente destinada para el estacionamiento de los vehículos particulares.
6. Edificios y áreas de servicio. El centro tiene que ser construidos con materiales que faciliten su limpieza y desinfección, finalmente que sean resistentes a la corrosión.
7. Características generales. Los establecimientos deben cumplir con las siguientes condiciones, pisos de material impermeable, lavable y antideslizante. Paredes lisas, sin grietas y fáciles de limpiar. Techos de material impermeable y permitan su conservación y limpieza. Puertas de superficie lisa y de material inadsorbente. Finalmente las ventanas y otras aberturas que puedan ser de fácil limpieza y de buena conservación.
8. Distribución. Los establecimientos tendrán áreas de carga y descarga, área de cuartos fríos, de materiales, productos etc.
9. Área de carga y descarga. Tener espacios suficientes para permitir operaciones y flujo de productos alimenticios. La zona de carga y descarga debe estar organizada para poder tener un manejo óptimo de los alimentos. Todas las áreas estarán dotadas de un sistema de desinfección.
10. Área de equipos de refrigeración y congelación. Tener antecámaras de frío y que sean de material aislante, cámaras de refrigeración y de congelación independientemente comunicadas con su respectiva antecámara constituyendo una sola unidad. Pisos adecuados y temperaturas óptimas para la refrigeración y congelación.

11. Área de almacén de alimentos y bebidas que no requieran de equipos de frío. Las paredes tengan una altura de 8 metros, estructura física como estipula el reglamento, y que esté protegido para evitar el ingreso de plagas u otros animales
12. Área de almacenamiento de materiales de trabajo y sustancias químicas. Materiales, equipos y herramientas se almacenaran en ambientes independientes. Las sustancias químicas se almacenaran en lugar independiente y seguro para evitar la contaminación.
13. Áreas de limpieza y desinfección de materiales de trabajo
14. Área de comercialización y venta de productos perecederos. Tiene que estar lejos de las cámaras de fríos y de los servicios higiénicos.
15. Centro de acopio y distribución de productos hidrobiológicos.
16. Área de desvalvado y desconchado de mariscos
17. Área de fileteado de pescado
18. Recepción de alimentos y bebidas. La administración debe realizar controles de calidad e inocuidad de alimentos y bebidas
19. Estiba de alimentos y bebidas que no requieren de temperatura fría. Deben ser almacenados en un lugar seco, ventilado y limpio
20. Estiba en las cámaras de refrigeración o congelación. Deben cumplir las siguientes sanitarias, cuidar que cada alimento este en su optima forma, cada uno de los anaqueles cumplan con la altura de 0,90 del piso, 0,50 a 0,75 del techo. Finalmente que las cámaras de congelación se almacenen separadas, carnes rojas, viseras, aves y pescado.
21. Aspectos generales. Adecuado mantenimiento y limpieza.

22. Equipos de frio. Mantenerlos operativos y asegurar la cadena de frio.
23. Maquina productora de hielo
24. Equipos de limpieza y montacargas
25. Abastecimiento de agua. Debe ser potable y en cantidad suficiente
26. Evacuación de aguas residuales. Deben tener un sistema de evacuación conectado a la red pública de alcantarillado, autorizados por el Ministerio De Salud.
27. Recolección y eliminación de residuos. Los residuos se colocaran en recipientes plástico con tapa y de fácil desinfección.
28. Ventilación
29. Iluminación. 540 lux. En las áreas de recepción y venta de alimentos y bebidas. 220 lux. En las áreas de almacenaje de alimentos y bebidas y 110 lux. En otras áreas.
30. Salud del personal. El personal no deberá padecer o ser portados de enfermedades infectocontagiosas.
31. Higiene y conducta del personal. El personal tenga buenas prácticas de manufactura.
32. Vestimenta para el personal. Debe ser de lavado continuo
33. Servicios higiénicos. Dependiendo del personal
 - 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario.
 - 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario
 - 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios
 - 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 4 urinarios
 - 100 personas: 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas

34. Vestuarios y duchas para el personal

- 1 a 9 personas: 1 ducha.
- 10 a 24 personas : 2 ducha
- 25 a 49 personas: 3 ducha.
- 50 a 99 personas: 6 ducha.

35. Limpieza y desinfección del establecimiento

36. Control de plagas y del acceso de animales

37. Almacenamiento de las sustancias químicas

38. Vigilancia. Verificar cada uno de los sistemas

39. Registros.

- El control de calidad de los alimentos y bebidas.
 - Control de recepción de los alimentos y bebidas.
 - Control de la temperatura y humedad de las cámaras de frío.
 - Control de alimentos devueltos y rechazados.
- El Programa de Higiene y Saneamiento:
 - Mantenimiento de los equipos de frío.
 - Limpieza y desinfección de los almacenes, cámaras de frío y áreas de distribución y comercialización.
 - Control de plagas.
 - Control de Servicios: Agua, desagüe, residuos sólidos y líquidos.
 - Higiene del personal.
 - Capacitación del personal

40. Constituye infracción toda acción u omisión que implique violación de las disposiciones en el reglamento.

41. Sanciones. a) Amonestación. b) Decomiso. c) Multa. d) Cierre temporal.
e) Clausura. f) Cancelación de la autorización o concesión

ETIQUETA PARA GUARDA EL CONTENIDO MANIPULADO

El etiquetado tiene un funcionamiento sumamente importante, se los aplica a todos los productos con el fin de que no se contamine y se lo almacene de la forma más adecuada para poder cumplir con su vida útil. Simultáneamente con el semáforo nutricional el que ayuda al consumidor a verificar si el alimento afecta a su salud.

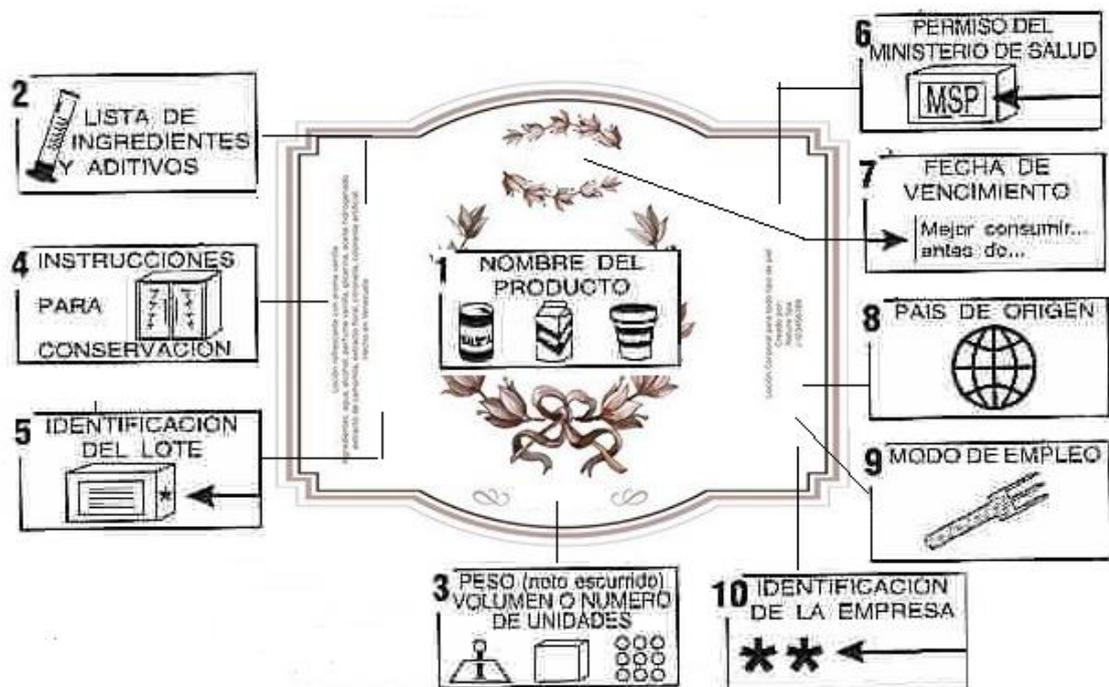


Figura 13. Etiqueta

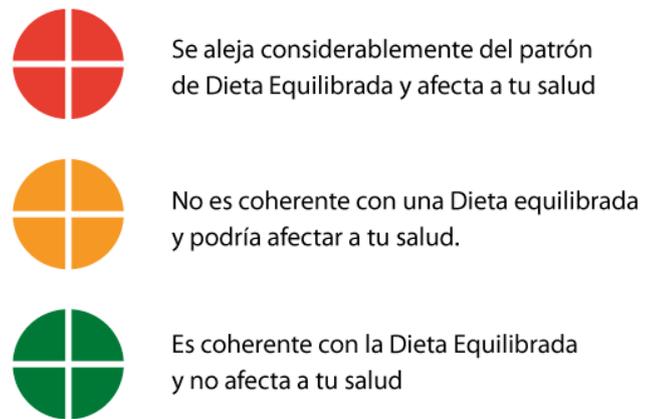


Figura 14. Semáforo nutricional

Tomado de Asociación Método Por Intercambios

FORMATOS

DESARROLLO DE LAS RECETAS ESTANDAR

Tabla 18. SALSA BBQ DE ARAZÁ

NOMBRE DE RECETA		SALSA BBQ DE ARAZÁ		
PAX:		300ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	Kg	salsa de tomate	1,79	0,36
0,005	Kg	comino	13	0,07
0,02	L	salsa inglesa	7,14	0,14
0,003	Kg	ajo en polvo	7,4	0,02
0,025	L	vinagre de arroz	12	0,30
0,03	Kg	arazá (zumo de arazá)	3	0,09
0,075	Kg	mostaza	2,23	0,17
0,01	Kg	cebolla	21,41	0,21
0,003	Kg	pimienta	19,9	0,06
0,03	Kg	sal	0,48	0,01
0,05	Kg	arazá (culis de arazá)	3	0,15
0,04	Kg	azúcar morena	1	0,04
0,02	L	agua		0,00
			total:	1,62



Figura 15. BBQ de arazá

Tabla 19. SALSA DE ASADO

NOMBRE DE RECETA		SALSA DE ASADO		
PAX:		300ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,003	L	aceite	2,38	0,01
0,01	Kg	cebolla perla	1,71	0,02
0,05	Kg	zanahoria	0,83	0,04
0,05	Kg	apio	1,23	0,06
0,003	Kg	ajo	3,33	0,01
0,001	Kg	laurel	35	0,04
0,001	Kg	tomillo	8	0,01
0,005	Kg	harina	1,6	0,01
0,005	Kg	mantequilla	8,16	0,04
0,04	Kg	arazá	3	0,12
0,015	L	salsa de soja	3,88	0,06
			total:	0,41



Figura 16.Salsa de asado

Tabla 20. SALSA PARA ENSALADA (VINAGRETA)

NOMBRE DE RECETA		SALSA PARA ENSALADA (VINAGRETA)		
PAX:		250ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,03	Kg	mostaza Dijon	10,77	0,32
0,05	L	vinagre	5,64	0,28
0,1	L	aceite	2,38	0,24
0,1	L	arazá (culis de arazá)	3	0,30
			total:	1,14



Figura 17. Vinagreta de arazá

Tabla 21. SALSA BUTTERSCOTCH

NOMBRE DE RECETA		SALSA BUTTERSCOTCH		
PAX:		158 ML		
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,05	Kg	arazá	3	0,15
0,225	L	crema de leche	2,2	0,50
0,1	Kg	azúcar	0,91	0,09
0,02	L	whisky	12,27	0,25
			total:	0,98



Figura 18. Salsa Butterscotch de arazá

APLICACIONES

SALSA BBQ

Tabla 22. Sandwich de queso con cebolla caramelizada a la BBQ

NOMBRE DE RECETA PAX: FECHA DE ELABORACIÓN	Sandwich de queso con cebolla caramelizada a la BBQ de arazá	
	4 Porciones	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
8	U	Rebanadas de pan
0,08	Kg	Queso manchego
0,08	Kg	Queso cheddar
0,08	Kg	Queso gouda
2	U	Cebolla perla
0,03	Kg	Mantequilla
0,12	L	Salsa BBQ
0,02	Kg	Azúcar
Proceso:		
1. Derretir la mantequilla y añadir la cebolla hasta que se dore y agregar el azúcar		
2. Agregar las cebollas al pan, junto con la salsa BBQ y añadir los 3 diferentes quesos.		
3. Armar el sandwich, ponerlo en el sartén y derretir los quesos.		

Tabla 23. Alitas al BBQ de Arazá

NOMBRE DE RECETA		Alitas al BBQ de Arazá
PAX:		5-7 Unidades
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,5	Kg	Alas de pollo
0,1	Kg	Harina
0,005	Kg	Sal
3	U	Huevo
1	L	Aceite
1	L	Salsa BBQ de arazá
Proceso:		
1. Enharinar las alitas y agregar sal, envolverlas en huevo y volver a enharinarlas		
2. Freírlas en aceite y agregar la salsa		
3. Reducir la salsa y servir		

Tabla 24. Bites de pollo a la BBQ

NOMBRE DE RECETA		Bites de pollo a la BBQ de arazá
PAX:		8 Porciones
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
4	U	Pechugas de pollo
0,5	Kg	Tocino
1	L	Salsa BBQ
0,1	Kg	Azúcar morena
0,01	Kg	Pimienta negra molida
0,1	L	Aceite
Proceso:		
1. Cortar las pechugas de pollo en cuadrados y envolverla en tocino		
2. En un tazón mezclar la salsa BBQ, con azúcar y pimienta		
3. Llevarlos al horno por 20 -30 min. Hasta que el tocino este crujiente.		

Tabla 25. Pollo Agridulce a la BBQ

NOMBRE DE RECETA	Pollo Agridulce a la BBQ de arazá	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,6	Kg	Pollo
2	U	Huevos
0,45	L	Soja
0.025	Kg	Maicena
0,1	Kg	Pimiento verde
0,1	Kg	Pimiento rojo
0,1	Kg	Pimiento amarillo
0,05	Kg	Cebolla
2	U	Dientes de ajo
1	U	Lata de piña
0,8	L	Salsa BBQ
Proceso:		
1. Marinar el pollo con la salsa de soja		
2. Rebozar el pollo con el huevo y la maicena, freír		
3. Cortar las verduras en juliana, sofreír con ajo y agregar la piña en cuadrados		
4. Mezclar todo y agregar la salsa BBQ.		

SALSA DE ASADO

Tabla 26. Brochetas

NOMBRE DE RECETA		Brochetas	
PAX:		10 Unidades	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0,35	Kg	Bondiola de cerdo	
0,15	Kg	Zanahorias	
0,15	Kg	Berenjena	
0,15	Kg	Pimiento rojo	
1	L	Salsa BBQ	
0,1	L	Aceite	
c/n		Sal	
c/n		Pimienta	
Proceso:			
1. Sal pimentar el cerdo y marinar en la salsa BBQ			
2. Poner sal y pimienta en los vegetales y poner a la parilla			
3. Cocinar en la parrilla al cerdo			
4. Poner en las brochetas el cerdo y los vegetales			

Tabla 27. Costillar de Cerdo Asado

NOMBRE DE RECETA		Costillar de Cerdo Asado	
PAX:		4 Porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
5	U	Naranjas	
0,015	Kg	Sal	
1	Kg	Costillas de cerdo	
0,015	Kg	Pimienta	
1	L	Salsa de asado de arazá	
Proceso:			
1: Marinar el costillar con la salsa, la pimienta y sal			
2. Cortar las naranjas en rodajas y agregar a la marinada			
3: Hornear a 180° C.			

Tabla 28. Pollo al vino el salsa de Arazá

NOMBRE DE RECETA		Pollo al vino el salsa de Arazá	
PAX:		5 a 6 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
1	U	Pollo	
0,065	Kg	Tocino	
0,375	L	Vino tinto	
0,062	L	Coñac	
0,025	L	Fondo de ave	
0,02	Kg	Pasta de tomate	
2	U	Dientes de ajo	
0,125	Kg	Champiñones	
0,05	Kg	Harina	
0,1	Kg	Mantequilla	
c/n		Tomillo	
c/n		Hoja de laurel	
0,1	L	Salsa asado de arazá	
c/n		Perejil	
0,05	Kg	Zanahoria	
0,1	Kg	Cebolla perla	
0,05	Kg	Apio	
0,3	Kg	Azúcar	
Proceso:			
1. Marinar el pollo con un mirepoix (zanahoria, cebolla y apio), vino tinto y sal.			
2. Freír el tocino, aparte en una olla agregar el tocino, el mirepoix con el vino tinto, fondo y la salsa parís (quemar azúcar y agregar agua)			
3. Agregar la salsa de asado de arazá, perejil, tomillo y laurel			
4. Saltear los champiñones y agregar a la mezcla anterior y agregar el pollo.			
5. Hornea A17:E29r por 20 min. A 180°			

Tabla 29. Chuleta de res a la parrilla

NOMBRE DE RECETA	Chuleta de res a la parrilla	
PAX:	4 Porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
4	U	Chuleta
0,7	L	Salsa de asado
0,01	Kg	Romero
0,001	Kg	Sal
0,001	Kg	Pimienta
Proceso:		
1. Marinar las chuletas con la salsa de asado y el romero		
2. Salpimentar y ponerlo a la parrilla		

VINAGRETA

Tabla 30. Ensalada Blue mango arazá

NOMBRE DE RECETA	Ensalada Blue mango arazá	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,2	Kg	Frutilla
0,2	Kg	Mango
0,4	Kg	Pollo
0,04	L	Vinagreta de arazá
0,05	Kg	Lechuga
0,015	Kg	Queso azul
0,03	Kg	Nueces
Proceso:		
1. Cortar la frutilla y el mango		
2. Cocinar el pollo a la plancha		
3. Cortar el queso y la lechuga		
4. Mezclar todo agregar las nueces y la vinagreta.		

Tabla 31. Ensalada de Hongos y Carne

NOMBRE DE RECETA	Ensalada de Hongos y Carne	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,3	Kg	Lomo
0,2	Kg	Champiñones
0,04	Kg	Pimiento
0,03	Kg	Queso cheddar
0,01	Kg	Jalapeños
0,1	Kg	Tomate cherry
0,05	Kg	Lechuga
0,1	Kg	Cebollas
0,03	Kg	Azúcar
0,02	L	Vinagreta de arazá
Proceso:		
1. Saltear la carne junto con los champiñones		
2. Agregar los demás ingredientes y añadir la vinagreta		

Tabla 32. Ensalada al grill

NOMBRE DE RECETA	Ensalada al grill	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,4	Kg	Lomo
0,03	Kg	Berenjena
0,03	Kg	Zuquini
0,03	Kg	Pimientos
0,03	Kg	Piña
0,03	Kg	Tomate
0,05	Kg	Espinaca
0,04	L	Vinagreta de arazá
Proceso:		
1. Cocinar el lomo al grill, junto con la berenjena, la piña y el zuquini		
2. Mezclar todos los demás ingredientes y agregar la vinagreta		

Tabla 33. Ensalada de mar

NOMBRE DE RECETA	Ensalada de mar	
PAX:	2 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,1	Kg	Camarones
0,1	Kg	Calamar
0,05	Kg	Queso de cabra
0,025	Kg	Aceitunas
0,05	Kg	Lechuga
0,03	L	Vinagreta de arazá
Proceso:		
1. Cocinar los camarones y los calamares		
2. Agregar los demás ingredientes		
3. Agregar la vinagreta		

SALSA BUTTERSCOTCH

Tabla 34. Tarta neoyorquina de queso con salsa butterscotch de arazá

NOMBRE DE RECETA	Tarta neoyorquina de queso con salsa butterscotch de arazá	
PAX:	8 a 10 porciones	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,09	Kg	Mantequilla
0,2	Kg	Galletas de vainilla
0,001	L	Aceite para untar
0,4	Kg	Creso crema
0,3	Kg	Salsa butterscotch de arazá
2	U	Huevos
0,14	Kg	Azúcar
0,03	L	Esencia de vainilla
0,45	L	Crema de leche
Proceso:		
1. Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas molidas. Colocar en el molde		
2. Batir el queso con los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla		
3. Verter la crema sobre las galletas en el molde y hornear a 190° C. por 20 min. Dejar enfriar		
4. Aparte mezclar el azúcar, la vainilla y la salsa butterscotch, extenderla sobre el molde y enfriar		
5. Agregar otra capa de butterscotch y servir.		

Tabla 35. Pate de Fruit

NOMBRE DE RECETA	Pate de Fruit	
PAX:	20 unidades	
FECHA DE ELABORACIÓN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0,2	Kg	Salsa butterscotch de arazá
0,004	Kg	Pectina cítrica
0,02	Kg	Glucosa
0,01	Kg	Manteca vegetal
0,06	Kg	Azúcar granulada
Proceso:		
1. Hervir la salsa butterscotch de arazá		
2. Agregar la pectina y la glucosa		
3. Engrasar el molde con la manteca vegetal y agregar el azúcar granulada. Dejar enfriar y cortar.		

Tabla 36. Trufas de Butterscotch

NOMBRE DE RECETA		Trufas de Butterscotch de arazá	
PAX:		20 unidades	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0,2	Kg	Salsa butterscotch	
0,5	Kg	Chocolate semi-amargo	
0,05	Kg	Manteca de cacao	
0,07	Kg	Almendras	
Proceso:			
1. Congelar la salsa butterscotch y formar pequeñas esferas			
2. Fundir el chocolate y la manteca de cacao			
3. Mezclar la manteca, el chocolate y temperar.			
5. Triturar las almendras y mezclar con el chocolate			
6. Bañar las esferas con chocolate			

Tabla 37. Bombones

NOMBRE DE RECETA		Bombones	
PAX:		15 unidades	
FECHA DE ELABORACIÓN			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0,4	Kg	Chocolate al 70%	
0.05	Kg	Salsa butterscotch de arazá	
0.035	Kg	Manteca de cacao	
Proceso:			
1. Fundir la manteca cacao			
2. Fundir el chocolate			
3. Mezclar el chocolate y la manteca, temperar			
4. Utilizar la técnica del vaciado y agregar el relleno de butterscotch, seguido de tapar los bombones			

DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA MATERIA PRIMA E

INSUMOS

- Salsa BBQ
 - * Salsa de tomate (Maggy)
 - * Comino (Maccormick)
 - * Salsa inglesa (Maccormick)
 - * Ajo en polvo (Maccormick)
 - * Vinagre de arroz (Mitsukan)
 - * Arazá (Mercado Iñaquito)
 - * Mostaza (Maggy)
 - * Cebolla (Mercado Iñaquito)
 - * Pimienta (Maccormick)
 - * Sal (Cris Salsero)
 - * Azúcar morena (San Carlos)
 - * Agua

- Salsa de asado
 - * Aceite (la favorita)
 - * Cebolla perla (Mercado Iñaquito)
 - * Zanahoria (Mercado Iñaquito)
 - * Apio (Mercado Iñaquito)
 - * Ajo (Mercado Iñaquito)
 - * Laurel (Maccormick)
 - * Tomillo (Maccormick)
 - * Harina (Santa Lucia)
 - * Mantequilla (Vita)
 - * Arazá (Mercado Iñaquito)
 - * Salsa de soja (Maccormick)

- Vinagreta
 - * Mostaza Dijon (lassi's)
 - * Vinagre (Doña Petra)
 - * Aceite (La Favorita)
 - * Arazá (Mercado Iñaquito)

- Salsa butterscotch
 - * Arazá (Mercado Iñaquito)
 - * Crema de leche (Vita)
 - * Azúcar (San Carlos)
 - * Whisky (Mercado Iñaquito)

MATERIA PRIMA

INSUMOS PARA LA REALIZACION DE LOS PRODUCTOS

Tabla 5: Materiales

- Cuchillos
- Pelador
- Batidor de mano
- Cuchara de palo
- Paleta de goma
- Bowls
- Olla
- Coladores
- Tabla para picar
- Cocina

DIAGRAMA DE FLUJO

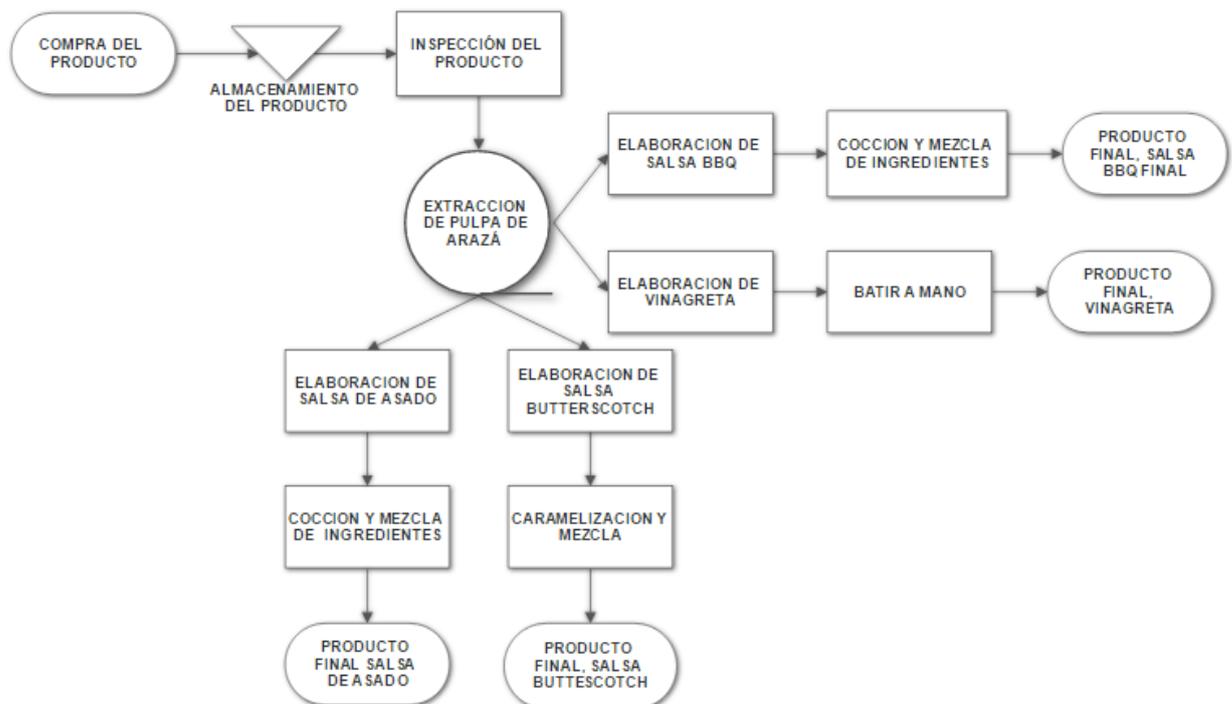


Figura 19. Diagrama de flujo

ANALISIS DE COSTOS DE LA RECETA ESTANDAR

Para realizar cada receta se tiene una lista de diferentes ingredientes que son muy accesibles para su elaboración artesanal, se pueden encontrar en diferentes tiendas y mercados como “Mayorista” e “Iñaquito”. La fruta se la puede encontrar en determinadas fechas las cuales son; febrero, junio y octubre, en cuanto a los meses que no se produce se contaría con un respaldo de pulpa congelada del primer productor. En tanto a los demás ingredientes siempre están en percha.

Conclusiones:

El arazá es una fruta que por su sabor ácido y su suave textura, puede ser utilizado en diversidad de preparaciones tanto de sal como de dulce, brindando un toque especial y original. La autora Hernández, (2004) declara que esta fruta contiene proteínas, carbohidratos, grasas, fibra, fósforo, potasio, calcio y vitaminas A, C y B1, aportando a la alimentación un alto valor nutricional.

Innovar en el sector de la gastronomía para complacer paladares, es una labor que demanda de creatividad e investigación, por este motivo se requiere estar en constante búsqueda de alimentos que no hayan sido aún explotados, en este caso el Arazá es un ejemplo de una fruta con un sabor y aroma peculiar a la que se puede dar un uso que resalte platos conocidos o que inspire a crear nuevos.

Al estar categorizada como una fruta exótica, el interés que despierta es mayor entre las personas que poseen curiosidad culinaria y están dispuestos a intentar algo fuera de lo cotidiano, esta es la razón por lo que se elaboró un manual, para demostrar que una fruta tan poco conocida tiene un gran potencial que cumplir en la gastronomía.

Recomendaciones:

Investigar el lapso de tiempo en que demora un producto en perder el sabor y aroma deseado, para no tener inconvenientes en el manejo del mismo.

Realizar varias combinaciones y preparaciones, ponerlas a prueba dando muestras a distinto grupos de personas para comprobar la aceptación de las mismas. Tomar nota de las sugerencias realizadas y de ver necesario realizar los cambios.

Investigar los posibles proveedores y las diferentes presentaciones que tenga el producto, de esta forma tener un mejor aprovechamiento y minimizar los posibles desechos o desperdicios y tomar en cuenta que al probar un nuevo producto, el protagonismo en el plato debe ser su sabor y aroma, por lo que en su preparación no se debe adicionar condimentos que puedan opacarlo.

Referencias:

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (S.F.). Registro de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados. noviembre 20, 2016, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria Sitio web: <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (24 de junio de 2015). Arcsa facilita aún más la obtención de los registros sanitarios para alimentos procesados. noviembre 20, 2016, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria Sitio web: <http://www.controlsanitario.gob.ec/arcса-facilita-aun-mas-la-obtencion-de-los-registros-sanitarios-para-alimentos-procesados/>
- Alianza de asociaciones de la industria de alimentos y bebidas. (2014). *Resúmenes de la industria de A&B*. 5 de mayo del 2016, de alianza de asociaciones Sitio web: <http://www.alaiab.com/>
- Artacho, A. M. (2007). Desarrollo histórico de la gastronomía. *Procesos de la cocina. Aspectos transversales*. Madrid, España: visión libros
- Ayala. E. (2008). *Historia del Ecuador*. Quito, Ecuador: corporación editora nacional.
- Carrillo, D. (2009). La Industria de alimentos y bebidas dentro de la economía. *En La industria de alimentos y bebidas* (pp.2-9). Ecuador: instituto nacional de estadística y censos.
- Etcheverria, O. (2008). *Atlas de cocina y gastronomía*. Madrid, España: ediciones Akal.
- Exotic Gourmet. (2016). *Gastronomía en América Latina*. 7 de mayo de 2016, de wordpress Sitio web: <https://exoticgourmet.wordpress.com/resenas-historicas-sobre-la-gastronomia-en-america-latina/>

Fruticultura de la Estación Experimental Central de la Amazonia. (2011). impulsan cultivo de arazá en Amazonia ecuatoriana. octubre 29, 2016, de El Telégrafo Sitio web: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/impulsan-cultivo-de-araza-en-amazonia-ecuatoriana>

Gallego, J. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Ediciones Paraninfo S.A.

Gayler, P. (2009). *Salsas de todo el mundo*. Londres: Ediciones Elfos, S.L.

Gonzales, C. (2009). *Gastronomía e identidad*. Recuperado el 7 de mayo de 2016 de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/642/1/GASTRONOM%C3%8DA%20E%20IDENTIDAD.pdf>

González, L. (2015). Exportación de pulpa de arazá a miami – estados en aporte al cambio de la matriz productiva periodo 2015. octubre 29, 2016, de Observatorio Economía Latinoamericana. Sitio web: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/araza-miami.html>

Hernández, M. (2004). *Bases Técnicas Para El Aprovechamiento Agroindustrial De Especies Nativas De La Amazonia*. Colombia: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas, SINCHI Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Kotler, P. (2013). *Fundamentos de Marketing*. México: Pearson.

Lara Muñoz, E. (2011). *Fundamentos de investigación*. Un enfoque por competencias.

Luard, E. (2005). *Cocina latinoamericana*. Barcelona: Blume.

Martínez, M. (2011). Alimentación, nutrición y dietética. *En Gastronomía y Nutrición* (pp.81-84). Madrid, España: Síntesis. S. A.

Mestre, R. (2000). *Libro de las Conservas*. Barcelona: Primera Plana.

Ministerio de empleo y seguridad social. (S.F.). Crear una empresa en Ecuador. noviembre 20,2016, de Ministerio de empleo y seguridad social Sitio web:

<http://www.empleo.gob.es/es/mundo/consejerias/ecuador/trabajar/contenidos/CrearEmpresa.htm>

Ministerio de salud. (S.F.). Norma sanitaria de operación de almacenes, centros de acopio y distribución de alimentos y bebidas de consumo humano. noviembre 20, 2016, de Ministerio de salud Sitio web: ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre_publicaciones/norma_sanitaria_operac_c entrosacopio.pdf

Ortiz, I. (2005). *Cocina Ecuatoriana*. Madrid, España: Susaeta Ediciones S.A.

Pérez, A. (2012). *Tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito, Ecuador: Mariscal.

Peterson, J. (2011). A short history of sauce making. *En Sauces* (pp.1-6). Estados Unidos: John Wiley & Sons, Inc.

Rodríguez, R. (2008). *Bases de la alimentación humana*. La Coruña, España: Netbiblo, S.L.

Salas-Salvadó. J. (2005). *La alimentación y la nutrición*. Barcelona: Editorial Gosa

Savia Natura. (2014). *Beneficios del arazá en nuestra salud*. mayo 23,2016, de Savia Natura Sitio web: <http://savia-natura.blogspot.com/2014/06/beneficios-de-la-araza-en-el-cuidado-de.html>

The culinary institute of America. (2011). mise en place for stocks, sauces, and soups. *En The Professional Chef* (pp.240-267). Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Toledo, D. (2010). *Determinación del valor nutritivo y funcional de tres clones seleccionados de arazá*. octubre 20, 2016, de NN Sitio web: https://books.google.com.ec/books?id=X5QzAQAAMAAJ&pg=PA1&lpg=PA1&dq=taxonomia+del+araza&source=bl&ots=eDaN_1kyac&sig=Onw1ptYaCoslz_dGB8Q6_gYnm-l&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj9cCO0fPAhWKGh4KHdmfBfYQ6AEIVzAJ#v=onepage&q&f=false

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura.

Universidad Tecnológica ECOTEC. (2014). *fruta amazónica arazá*. octubre 26, 2016, de Revista caribeña de ciencias sociales Sitio web: <http://xn--caribea-9za.eumed.net/fruta-araza/>

Velásquez. G. (2006). *Fundamentos de alimentación saludable*. Colombia: editorial universidad de Antioquia.

Anexos

Anexo 1: Entrevista a productor: Edison Ruiz

- ¿Cómo comenzó a cultivar arazá?
Fue espontaneo, animales y personas que cultivan con tractores, esparcieron semillas.
- ¿Cuántos arboles de arazá tiene aproximadamente?
25 arboles
- ¿Qué método de cultivación utiliza?
Manual.
- ¿Cómo verifica que la fruta está madura?
Los agricultores verifican si la fruta esta lista, cuando empieza a tener un suave color amarillo.
- ¿Aproximadamente cuantos frutos da un árbol?
Cada árbol durante 3 meses, 300 frutas aproximadamente.
- ¿Cuál es el periodo de tiempo que tarda la planta en dar fruto?
Cada 3 meses
- ¿Cuál es la temperatura óptima para que la fruta crezca?
26°C
- ¿Bajo qué normas sanitarias se registra el arazá?
Ninguna.
- ¿Utiliza control de calidad para el arazá previo a la venta?
Que la fruta este completa y grande del color adecuado
- ¿Utiliza fertilizantes?
Cascara de cacao.
- ¿Qué tipo de fertilizantes utiliza?
Ninguno
- ¿Utiliza equipos especializados para la recolecta de arazá?
No.
- ¿Cuál es el cuidado que se le debe dar a la planta?
Ninguno, solo poda
- ¿Cuánto tiempo dura la fruta una vez cultivada?
2 días, la fruta madura muy rápido

- ¿Cómo son los cuidados de la tierra para el crecimiento óptimo de la fruta?

La tierra se la cuida con abono de la propia fruta y de cacao.

- ¿Existe alguna plaga que pueda afectar la siembra?

No.

- ¿Cuál es el sistema de riego?

No tiene sistema de riego ya que llueve constantemente.

- ¿Cuáles son los cuidados para el traslado de la fruta?

En cajas o se los procesa y se los coloca en botellones.

- ¿Podría proveer el producto mensualmente?

Si, pero procesada y congelada

- ¿Qué costo tendría?

2 \$ cada 10 frutas

- ¿Existe algún estudio sobre las propiedades nutricionales de la fruta?

No.

Anexo 2: Entrevista a productor: Juan Maldonado

- ¿Cómo comenzó a cultivar arazá?
Hace 5 años, forma espontanea
- ¿Cuántos arboles de arazá tiene aproximadamente?
10 arboles
- ¿Qué método de cultivación utiliza?
Manual.
- ¿Cómo verifica que la fruta está madura?
Cuando comienza a “pintonear”
- ¿Aproximadamente cuántos frutos da un árbol?
100 frutas cada árbol, en un periodo de 3 meses.
- ¿Cuál es el periodo de tiempo que tarda la planta en dar fruto?
2 veces al año
- ¿Cuál es la temperatura óptima para que la fruta crezca?
21°C
- ¿Bajo qué normas sanitarias se registra el arazá?
Ninguna.
- ¿Utiliza control de calidad para el arazá previo a la venta?
Que la fruta este completa
- ¿Utiliza fertilizantes?
No.
- ¿Qué tipo de fertilizantes utiliza?
Ninguno
- ¿Utiliza equipos especializados para la recolecta de arazá?
No.
- ¿Cuál es el cuidado que se le debe dar a la planta?
Ninguno, solo poda
- ¿Cuánto tiempo dura la fruta una vez cultivada?
1 día, al segundo día ya está muy madura.
- ¿Cómo son los cuidados de la tierra para el crecimiento óptimo de la fruta?
La tierra se la cuida con abono de la propia fruta.

- ¿Existe alguna plaga que pueda afectar la siembra?
No.
- ¿Cuál es el sistema de riego?
Manual.
- ¿Cuáles son los cuidados para el traslado de la fruta?
En cajones
- ¿Podría proveer el producto mensualmente?
No. Solo en el periodo de florecimiento
- ¿Qué costo tendría?
Por kilo 3 dólares.
- ¿Existe algún estudio sobre las propiedades nutricionales de la fruta?
No.

Anexo 3: Entrevista a productor: Carlos Muños

- ¿Cómo comenzó a cultivar arazá?
Hace 5 años, comenzó debido a que los arboles ya se encontraban en la finca
- ¿Cuántos arboles de arazá tiene aproximadamente?
32
- ¿Qué método de cultivación utiliza?
Manual.
- ¿Cómo verifica que la fruta está madura?
A medida que el color cambia
- ¿Aproximadamente cuántos frutos da un árbol?
Al día da 15-20 frutos
- ¿Cuál es el periodo de tiempo que tarda la planta en dar fruto?
Dos veces al año
- ¿Cuál es la temperatura óptima para que la fruta crezca?
20-25°C
- ¿Bajo qué normas sanitarias se registra el arazá?
Limpieza en las frutas y en los árboles.
- ¿Utiliza control de calidad para el arazá previo a la venta?
Categorizar cada una de las frutas por como esté, color y tamaño
- ¿Utiliza fertilizantes?
No
- ¿Qué tipo de fertilizantes utiliza?
Ninguno
- ¿Utiliza equipos especializados para la recolecta de arazá?
La recolecta es manual.
- ¿Cuál es el cuidado que se le debe dar a la planta?
Podarlo.
- ¿Cuánto tiempo dura la fruta una vez cultivada?
1-3 días

- ¿Cómo son los cuidados de la tierra para el crecimiento óptimo de la fruta?
Arada y abonada con productos orgánicos
- ¿Existe alguna plaga que pueda afectar la siembra?
No.
- ¿Cuál es el sistema de riego?
Los agricultores riegan manualmente.
- ¿Cuáles son los cuidados para el traslado de la fruta?
En cajas
- ¿Podría proveer el producto mensualmente?
Durante la época que los arboles están produciendo
- ¿Qué costo tendría?
Por kilo 2\$
- ¿Existe algún estudio sobre las propiedades nutricionales de la fruta?
No.

Anexo 4: Focus Group





1

Nombre del Evaluador: Joselyn Gómez

Test: Creación de una Línea de Salsas en Base al Azafrán

Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MLD
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X	X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA	X	X			
SALSA BUTTERSCOTCH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

2

Nombre del Evaluador: Joselyn Gómez

Test: Creación de una Línea de Salsas en Base al Azafrán

Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MLD
BBQ	PRESENTACION		X			
	APARENCIA		X			
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION		X			
	APARENCIA		X			
	SABOR	X				
	TEXTURA		X			
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		X			
	APARENCIA		X			
	SABOR			X		
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTCH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

3

Nombre del Evaluador: Joselyn Gómez

Test: Creación de una Línea de Salsas en Base al Azafrán

Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MLD
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA		X			
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARENCIA		X			
	SABOR	X				
	TEXTURA		X			
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTCH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

4

Nombre del Evaluador: Edison Castro
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

5

Nombre del Evaluador: Ricardo Salazar
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

6

Nombre del Evaluador: *Carolina Velasco Rojas*
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

7

Nombre del Evaluador: *Denise Sotelo*
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	✓				
	APARIENCIA	✓				
	SABOR	✓				
	TEXTURA	✓				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		✓			
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA	✓				
	SABOR		X			
	TEXTURA		✓			
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

8

Nombre del Evaluador: <u>José Juli</u>						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA DE ASADO	PRESENTACION		X			
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA		X			
	SABOR	X				
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

9

Nombre del Evaluador: <u>Diego Llami Quiroga</u>						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

10

Nombre del Evaluador:						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

11

Nombre del Evaluador: <u>TERMINER MORALES</u>						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR		X			
	TEXTURA	X				
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	X				
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				

Anexo 5: Criterios de Expertos





Nombre del Evaluador: *Luis Navar?*

Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá

Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION		/			
	APARIENCIA		/			
	SABOR		/			
	TEXTURA		/			
SALSA DE ASADO	PRESENTACION	/				
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR					
	TEXTURA					
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION	/				
	APARIENCIA	/				
	SABOR	/				
	TEXTURA	/				

Nombre del Evaluador: Nicolás Ramírez 9/11/2016
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION				X	
	APARIENCIA				X	
	SABOR				Y	
	TEXTURA				V	
SALSA DE ASADO	PRESENTACION				V	
	APARIENCIA				X	
	SABOR		Y			
	TEXTURA				V	
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION		I		X	
	APARIENCIA				X	
	SABOR	Y				
	TEXTURA	V				
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION				V	
	APARIENCIA				X	
	SABOR		V			
	TEXTURA		V			

Nombre del Evaluador: Alejandro Salazar
 Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá
 Instrucciones: marque con una X su elección.

PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION				X	
	APARIENCIA					Y
	SABOR				X	
	TEXTURA					Y
SALSA DE ASADO	PRESENTACION				X	
	APARIENCIA				X	
	SABOR				X	
	TEXTURA				X	
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION				X	
	APARIENCIA				X	
	SABOR				X	
	TEXTURA				X	
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR					
	TEXTURA					

Nombre del Evaluador: <u>Waldo Buitrago</u>						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR				X	
	TEXTURA				X	
SALSA DE ASADO	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA			X		
	SABOR		X	X		
	TEXTURA				X	
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION	X	X	X		
	APARIENCIA		X			
	SABOR		X			
	TEXTURA		X			
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION			X		
	APARIENCIA	X				
	SABOR	X				
	TEXTURA	X				
Nombre del Evaluador: <u>Carlos Caballero</u>						
Tesis: Creación de una Línea de Salsas en Base al Arazá						
Instrucciones: marque con una X su elección.						
PRODUCTOS	CRITERIO	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
BBQ	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR				X	
	TEXTURA				X	
SALSA DE ASADO	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR			X		
	TEXTURA			X		
SALSA PARA ENSALADA	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR		X			
	TEXTURA					
SALSA BUTTERSCOTH (DULCE)	PRESENTACION					
	APARIENCIA					
	SABOR	X				
	TEXTURA					

Anexo 6: Tabulación de Resultados

Anexo 7: Calificaciones del Focus Group

B	MUY BUENO	4
C	BUENO	3
D	REGULAR	2
E	MALO	1

Anexo 8: Datos del Focus Group

ENCUESTAS	BBQ				SALSA DE ASADO			
	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
1	A	A	B	B	A	A	A	A
2	B	B	A	A	B	B	A	B
3	A	A	A	B	A	B	A	B
4	A	A	B	A	A	A	A	A
5	A	A	A	A	A	A	A	A
6	A	A	A	A	A	A	B	A
7	A	A	A	A	A	A	B	B
8	B	B	B	B	B	A	B	B
9	A	A	B	B	A	A	C	C
10	A	A	A	A	A	A	B	B
11	A	A	A	A	A	A	A	A

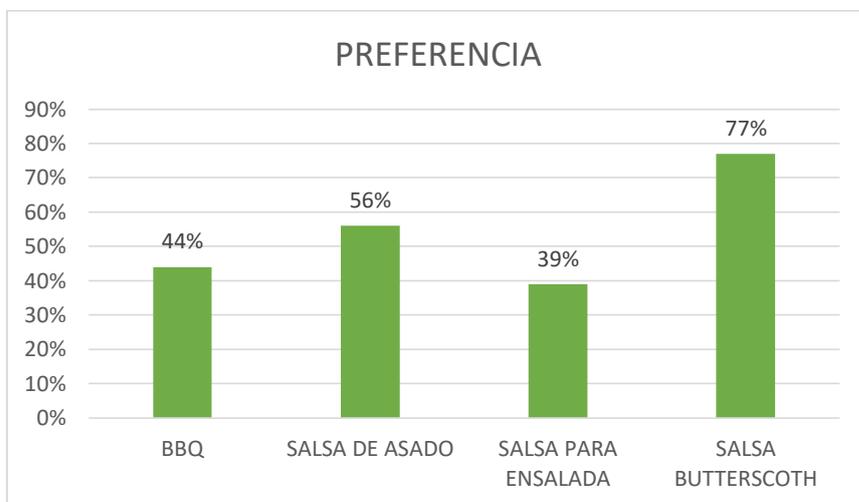
SALSA PARA ENSALADA				SALSA BUTTERSCOTH			
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
A	A	B	A	A	A	A	A
A	A	B	A	A	A	A	A
A	A	B	B	A	A	A	A
A	A	A	A	A	A	A	A
A	A	A	A	A	A	A	A
A	A	B	A	A	A	A	A
B	A	B	B	A	A	A	A
A	B	A	B	A	A	A	A
A	A	B	B	A	A	A	A
A	A	B	B	A	A	A	A

Anexo 9: Tabla de Comparación del Focus Group

BBQ					SALSA DE ASADO				
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL
5	5	4	4	18	5	5	5	5	20
4	4	5	5	18	4	4	5	4	17
5	5	5	4	19	5	4	5	4	18
5	5	4	5	19	5	5	5	5	20
5	5	5	5	20	5	5	5	5	20
5	5	5	5	20	5	5	4	5	19
5	5	5	5	20	5	5	4	4	18
4	4	4	4	16	4	5	4	4	17
5	5	4	4	18	5	5	3	3	16
5	5	5	5	20	5	5	4	4	18
5	5	5	5	20	5	5	5	5	20
				208					203

SALSA PARA ENSALADA					SALSA BUTTERSCOTH				
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL
5	5	4	5	19	5	5	5	5	20
5	5	4	5	19	5	5	5	5	20
5	5	4	4	18	5	5	5	5	20
5	5	5	5	20	5	5	5	5	20
5	5	5	5	20	5	5	5	5	20
5	5	4	5	19	5	5	5	5	20
4	5	4	4	17	5	5	5	5	20
5	4	5	4	18	5	5	5	5	20
5	5	4	4	18	5	5	5	5	20
5	5	4	4	18	5	5	5	5	20
5	5	4	5	19	5	5	5	5	20
				205					220

Anexo 10: Preferencia de Salsas del Focus Group



Anexo 11: Calificaciones de Expertos

B	MUY BUENO	4
C	BUENO	3
D	REGULAR	2
E	MALO	1

Anexo 12: Datos De Las Encuestas De Los Expertos

ENCUESTAS	BBQ				SALSA DE ASADO			
	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
1	B	B	B	B	A	A	A	A
2	D	D	D	D	D	D	B	D
3	D	E	D	E	D	D	D	D
4	C	C	D	D	C	C	B	D
5			D	D		C	C	

SALSA PARA ENSALADA				SALSA BUTTERSCOTH			
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
				A	A	A	A
D	D	C	C	C	C	B	B
D	D	D	D	A	A	A	A
A	B	B	B	C	A	A	A
		B				A	

Anexo 13: Porcentajes De Los Datos De Los Expertos

BBQ					SALSA DE ASADO			
	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
EXCELENTE	0%	0%	0%	0%	20%	20%	20%	20%
MUY BUENO	20%	20%	20%	20%	0%	0%	40%	0%
BUENO	20%	20%	0%	0%	20%	40%	20%	0%
REGULAR	40%	20%	80%	60%	40%	40%	20%	60%
MALO	0%	20%	0%	20%	0%	0%	0%	0%
TOTAL	80%	80%	100%	100%	80%	100%	100%	80%

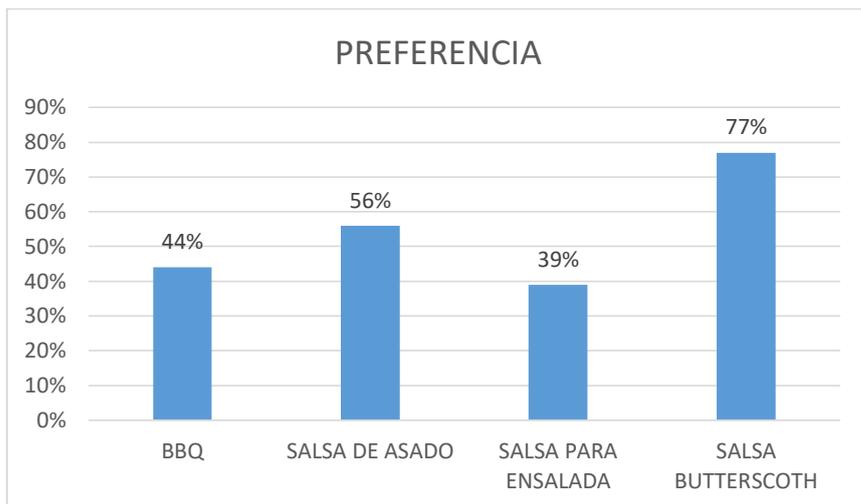
SALSA PARA ENSALADA				SALSA BUTTERSCOTH			
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA
20%	0%	0%	0%	40%	40%	80%	60%
0%	20%	40%	20%	0%	0%	20%	20%
0%	0%	20%	20%	40%	20%	0%	0%
40%	40%	20%	20%	0%	0%	0%	0%
0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
60%	60%	80%	60%	80%	60%	100%	80%

Anexo 14: Tabla De Comparación De Los Resultados De Las Encuestas De
Los Expertos

ENCUESTAS	BBQ					SALSA DE ASADO				
	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL
1	4	4	4	4	16	5	5	5	5	20
2	2	2	2	2	8	2	2	4	2	10
3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	8
4	3	3	2	2	10	3	3	4	2	12
5			2	2	4		3	3		6
TOTAL					44					56

SALSA PARA ENSALADA					SALSA BUTTERSCOTH				
PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL	PRESENTACION	APARIENCIA	SABOR	TEXTURA	TOTAL
				0	5	5	5	5	20
2	2	3	3	10	3	3	4	4	14
2	2	2	2	8	5	5	5	5	20
5	4	4	4	17	3	5	5	5	18
		4		4			5		5
				39					77

Anexo 15: Preferencia De Salsas De Los Expertos



Anexo 16: CVs

RICARDO SANDOVAL

4311 Vineyard circle, Weston, FL 33332, USA

Urb. Meneses Pallares, Cumbaya, Quito, EC

(593)9-99822449 • rs1052512@mycia.net • sandovalricardo08@gmail.com

Education

The Culinary Institute of America, Hyde Park, NY

- Associate in Occupational Studies, Culinary Arts, September 2014

Le Cordon Bleu Mexico City, Mexico

- Le Cordon Bleu “Grand Diplome,” July 2009
 - Cuisine, Patisserie, Mexican Cuisine I

Colegio Menor San Francisco de Quito, Quito, Ecuador

- High School, Middle School, 2004

Experience

Haven, Hospitality Concepts Miami, USA Aug 4 – December 13 2013

Externship

- 18 consecutive week externship
- Worked on all of the stations of the restaurant
 - Sushi, cold station, hot station, grill
- Required to maintain a diary of recipes learned, with costs and procedures.

Chez Jerome Restaurant Quito, Ecuador Dec. 2011- June 2012

Aug. 2009- Nov. 2011

Aug. 2007- June 2008

Purchase Manager and Line Cook.

- Promoted from cold station to line cook and Purchase Manager.
- In charge of all of the food purchases and the food storage area.
- Portioned and butchered all meats and fish for a la carte meals.
- Worked on sauté and grill station during service.
- Made fumet and brown stock for all sauces and preparations.
- Prepared sauces for service for a la carte meals.

Stohrer Patisserie-Trateur Paris, France Nov.-2011

Trateur and Patisier

- Made various terrines, gratins, cooked hams, and prepared meal trays.
- Baked French pastries.

Le Cordon Bleu Mexico City, Mexico July 2008-July 2009

Chef Assistant and Production Kitchen Cook.

- Prepared mise en place for classes, school events, and chefs.
- Cooked food for personnel, "family meal".

Certifications and Skills

- ServSafe Certified, 2013
- Guinness World Records- World's Largest cheesecake team, 2009
- Bilingual in Spanish and English.



NOMBRE: Luis Alberto Narváez Almeida

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

TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

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

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
Le Cordon Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
 - ✓ *Repostería y Chocolate*
 - ✓ *Comida Ecuatoriana*
 - ✓ *Cocina Francesa*

- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos
- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
 - ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*
- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- ❖ Hostería San José
 - ✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baronccini*
- ❖ Asociación de Chefs del Ecuador
 - ✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*
 - ✓ *Gerencia en Cocina*
- ❖ Hotel Sheraton – Quito
 - ✓ *Taller de Liderazgo*
- ❖ Hotel J. W. Marriot – Quito
 - ✓ *Great Food, Safe Food*
 - ✓ *Manejo y uso de extintores móviles A, B y C*

- ❖ Galardon C.H.A.M.P.S.
- ✓ *Seminario de Marketing y Gerencia empresarial*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

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

HISTORIA LABORAL:

- **2014 hasta la Actualidad**
EMPRESA QUALUCIT (PERSONAL)
Quito – Ecuador
Posición:
Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)
Coordinación de capacitaciones y dirección de cursos, clasificación de información, organización y supervisión de capacitadores, asesorías empresariales y reingenierías de procesos.
- **Noviembre 2013 a la Actualidad**
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
Quito – Ecuador
Posición:
Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana.
Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.
- **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**
GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ

SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS

Puembo - Ecuador

Posición:

Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas

Capacidad 100 personas en Habitaciones.

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

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

Banquetes de hasta 700 personas

Deberes:

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

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

Logros:

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

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

AUBERGUES SUISSE

SUGNENS ,SUIZA

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

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

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

Restaurante de la Guía Michellin

4 estrellas

➤ **2001 - 2002**

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

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo

170 habitaciones, 24 suites

140 restaurante gourmet del café

Servicio de habitaciones

Banquetes 1400 personas

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1999 - 2001**

FOUR POINTS BY SHERATON

CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON

Quito - Ecuador

Posición:

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco

El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones

120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites.

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

Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales.

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

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

Deberes:

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

➤ **1998 - 1999**

HOTEL JW MARRIOTT

Quito - Ecuador

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El

Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas

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

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1996 A 1998**

INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS

Quito - Ecuador

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito

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

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes

Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas

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

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas

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

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

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

Logros:

La disminución desperdicios en los alimentos y del costo laboral por

Implementación de una nueva formación.

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales

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

personal.

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- ✓ 1991 Récord Guinness
Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo
- ✓ 1992 Récord Guinness
Gran Premio de la Fritada gigante
- ✓ Hotel Sheraton
El Mejor Hotel en 1999
Premio en dos años 2000
La mejor comida y servicio
- ✓ Hotel Marriott
El mejor hotel de todo el mundo
1998
Hotel Radisson Europa
Lo mejor del hotel Radisson de la cadena
Y designar a varios meses entre los diez primeros hoteles en todo el mundo

REFERENCIAS:

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

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

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
jmmcbajens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG

ALEJANDRO J. SALAZAR BENITO

14 de Mayo de 1986

Av. Pershing 750 int 802, Magdalena del Mar-
Lima

GERENTE GENERAL
SUIZA

mthherwig@bluewin.ch



– Argentina

[gmail.com](#)

1. EXPERIENCIA LABORAL

- **EDITION KOJI SHIMOMURA**
Tokio - Japón

Enero 2016	Cocinero stagier
------------	------------------

- **LA GLORIA RESTAURANT**
Calle Atahualpa 201 Miraflores – Lima

Abril 2013 – Dic 2015	Chef ejecutivo
-----------------------	----------------

- **CIBUS RESTAURANT**
Av. Pampite 162 y Diego Robles - Cumbayá - Quito – Ecuador

Agosto 2011	
Enero 2013	Chef ejecutivo – Administrador

- **EDITION KOJI SHIMOMA** – 2 estrellas Michelin
1F Roppongi T-cube 3-1-1, Tokio – Japón

Mayo 2011	Cocinero Stagier
Jun 2011	

- **HOF VAN CLEVE** – 3 estrellas Michelin
Riemegemstraat 9770 Kruishoutem, Bélgica

Abril 2011	Cocinero Stagier
------------	------------------

- **CHEZ DOMINIQUE** – 2 estrellas Michelin
Rikhardinkatu 00130 Helsinki – Finlandia

Marzo 2011	Cocinero – Stagier
------------	--------------------

- **LA GLORIA RESTAURANT**
Valladolid N-24 519 y Francisco Salazar – La floresta. Quito - Ecuador

Marzo 2010	Chef Ejecutivo
Diciembre 2010	

- **CALA RESTAURANTE**
Avenida Playa Barranquito - Costa Verde - Barranco – Lima - Perú. Restaurante de comida Peruana e internacional.

Ene 2010	Responsable de Partida de Carnes.
Marzo 2010	

- **MUGARITZ** – 2 estrellas Michelin
Caserío Otzazulueta, Aldura aldea 20.zk Errenteria Gipúzkoa – España.

Junio 2009	Cocinero stagier
Diciembre 2009	

- **O´NABO DE LUGO**
Calle Pau Claris 169 Barcelona- España.

Enero 2009 -	Cocinero.
Mayo 2009	

- **CEVICHERIA RESTAURANT MERLIN DE ORO**
Av. 13 de Enero 1614 San Juan De Lurigancho, Lima - Perú

Enero 2008 - septiembre 2008	Chef de cocina para 3 locales.
---------------------------------	--------------------------------

- **EL ANCLA / LAS BRASAS RESTAURANTE**
La Mar 1296 Miraflores, Lima- Perú

Agosto 2007 - diciembre 2007	Ayudante de cocina
---------------------------------	--------------------

- **VIVALDI GOURMET**
Conquistadores 212 San Isidro, Lima - Perú

Febrero 2007 – mayo 2007	Ayudante de cocina
-----------------------------	--------------------

- **AL GRANO RESTAURANTE**

Montero Rosas 121 Barranco, Lima- Perú

Enero 2006- Mayo 2006	Ayudante de cocina A cargo del chef. Jaime Pesaque
--------------------------	---

- **INSTITUTO MARIO SAMAME BOGGIO**

Av. Aviación 3919 oficina 402 – San Borja, Lima – Perú

Enero 2004 – Marzo 2005	Asistente de Gerencia Ventas
----------------------------	---------------------------------

2. FORMACION ACADEMICA

Octubre 2008 - Mayo 2009	CETT ESCUELA DE HOSTELERIA Y TURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA. / Barcelona – España. Título: “Máster en alta Gastronomía ejecutiva y creativa”.
Enero 2005 - Diciembre 2007 (3 años)	LE CORDON BLEU / Lima – Perú <i>Título: “Gastronomía y Arte culinario”.</i>

3. CONGRESOS Y CONCURSOS

- **SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA**
Participante por Mugaritz
2009 San Sebastián – España.
- **EXPERIENCIA EN AZTI TECNALIA**
Participante en investigación
2009 Bilbao – España
- **FORO GASTRONÓMICO DE GERONA**
Asistente
2009 Gerona – España
- **COPA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS**
Concursante por Escuela Cordon Bleu
2006 Guayaquil – Ecuador

4. PUBLICACIONES

- **GASTRONOMIA Y ARTE, “Casari – Salazar”, páginas, 216 a 225,
Año 2015 – Municipalidad de Miraflores.**

5. IDIOMAS

Castellano	Natal
Inglés	Avanzado

6. OTROS ESTUDIOS

2004	UNIVERSIDAD RICARDO PALMA / Lima -Perú Administración de Empresas
2003	IPAE / Lima – Perú Administración de Empresas
2002 1998 / 2001	Marie Curie - Pueblo Libre Sor Ana de Los Ángeles Monteagudo - Pueblo Libre Secundaria
1992 / 1997	Perú Japón - Los Olivos Primaria

7. REFERENCIAS PERSONALES

PATRICIA DALMAU DE GALFRE

Directora General Adjunta

Le Cordon Bleu Perú

Telf. 0051 1 242.8222

pdalmau@cordobleuperu.edu.pe

JUAN CARLOS GALFRE

Gerente de Créditos

Banco de la Nación

Telf. 0051 1 519.2130

jcgalfre@bn.com.pe

OSCAR BASSO WINFFEL

FMI – Guatemala

Ex Gerente General Banco de la Nación

Financial Supervision Advisor

CAPTAC-DR

International Monetary Fund (IMF)

obasso@imf.org

Phone Office (502) 2390 6020

Fax (502) 2238 2346

REFERENCIAS LABORALES

<p>Oscar Velarde Propietario del restaurante La Gloria oscarvelarde44@gmail.com 00 51 998343235- Lima</p>	<p>Santiago Rivera Propietario del Restaurante Merlín 0051 981 461718</p>
<p>Chef Koji Shimomura o Kunio Takabayashi Chef del restaurante edition@koji-shimomura.jp 0081 03 5549 4562</p>	<p>Javier Bove Propietario del restaurante O Nabo de Lugo 0034 93215 3047</p>
<p>Santiago Jarrín Troya Dueño La Gloria Quito santiagojarrin@icloud.com 0999 721652</p>	<p>Chef Dani Lasa / Llorenc Zegarra Chefs del restaurante Mugaritz 00 34 94352 2455</p>
	<p>Teofilo Quiñones Chef del restaurante Cala 00 51 1 2529187</p>



nickholasr@hotmail.com
nicorh@gmail.com

NOMBRE: NICOLÁS ALEJANDRO RODRÍGUEZ HERRERA

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

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

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

FECHA DE NACIMIENTO: 21 DE SEPTIEMBRE DE 1981

EDAD: 34 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

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

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

EDUCACION

POST – GRADO
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
(2000-2004)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

TÍTULO: B.A. ARTE CULINARIO (JUNIO DEL 2004)

TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE
A Y B (SEPTIEMBRE 2003)

TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, CHEF DE PARTIE
(SEPTIEMBRE 2002)

SECUNDARIA (1993–1999)	COLEGIO METROPOLITANO COLEGIO INTERNACIONAL SEK BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES
PRIMARIA (1987-1992)	COLEGIO INTERNACIONAL SEK
COMPUTACIÓN:	MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

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

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003.

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

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

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

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO ARGENTINA
MIKE KOZIOL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

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

HISTORIA LABORAL

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

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

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

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

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

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

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

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

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 2007-ABRIL 2008)
SOUS CHEF DE COCINA

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

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

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

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

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

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

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

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

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ

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

SANTIAGO TREJO

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

DIMITRI HIDALGO

CHEF DOCENTE UDLA

CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS
Licenciado en Administración Gastronómica

Nacionalidad: Ecuatoriano

Estado civil: Soltero

Edad: 34 años

Fecha de Nacimiento: Quito, 26 de Agosto de 1982

Dirección domiciliaria: Pomasqui N1E y Santa Teresa



PREPARACIÓN ACADÉMICA

- **Colegio Estados Unidos del Brasil**

Título: Químico Biólogo

Año 1999 - 2000

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Licenciado en Administración Gastronómica

Año: 2005 -2006

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación

Año: 2009

- **Instituto Argentino de Gastronomía IAG**

Título: Técnicas Culinarias Avanzadas

Año: 2012 Buenos Aires

- **Universidad de Viña Del Mar**

Título: Magister en Administración de Empresas con mención en Gestión de la Calidad, Seguridad y Medio Ambiente

EDUCACION CONTINUA

- Competencias en docencia

Año: 2014 (UDLA) Red Laureate

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

Año: 2012 (UTE)

- Siete hábitos de Efectividad

Año: 2012 (UTE)

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

Año: 2011 (UPTL)

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

Año: 2011 (UTE)

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

Año: 2011 (UTE)

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

Año 2010 (UTE)

Cursos

-Auditor Interno ISO22000-2005

Año: 2015 (Bureau Veritas)

- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje

Año: 2012 (Universidad Técnica del Norte)

- Seguridad Alimentaria HACCP

Año: 2011 (Universidad Particular de Loja)

- Auditor Lider ISO 22000:2005

Año: 2011 certificación en (SGS Ecuador)

- Capacitador Regulado por el Ministerio de Relaciones Laborales

Año: 2011

- Gestión por Procesos

Año. 2009 (SECAP)

Trabajos de Vinculación

Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:

Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.

MIES actualización profesional en los CIBV en BPM

Actualización profesional mercado central. (Quito)

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

Centro de Rehabilitación del comité del pueblo

Restaurantes del sector de la ronda

Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui

Restaurantes Selva Alegre Valle de los Chillos

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

Experiencia Laboral

Universidad de la Américas.
Año 2014 – actualidad (Coordinador académico)

Restaurante Di Carlo.
Año 2013 – actualidad (Director de alimentos & bebidas)

Universidad Tecnológica Equinoccial.
Año: 2008 – 2014 (Docente en varias materias, vinculación)

Universidad Técnica del Norte.
Año: 2011 – 2013 (Docente en varias materias)

Club de Voluntarios de las FTTT.
Año 2008 – 2010 (Chef Ejecutivo Corporativo a nivel nacional)

Centro de formación Chef Center.
Año: 2007 – 2009 (Docente Charcutero)

Universidad Israel.
Año: 2008 – 2009 (Docente Charcutero)

Servicios de catering URAZUL.
Año: 2007 (Jefe de cocina)

Restaurante Hansa Krug.
Año: 2006 Jefe de Cocina

Restaurante Sabayon.
Año: 2005 -2008 Chef Ejecutivo

Restaurante Porth House.
Año: 2004 – 2006 Jefe de cocina Parrilla

Club de la Unión Quito.
Año: 2001 Trabajos de pasantías

Restaurante Mesón de Trilana.
Año: 2000 – 2001 trabajos de pasantías