



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA VARIEDAD DE SALSAS GOURMET CON BASE A CAFÉ Y CACAO  
ECUATORIANO PARA COCINA DE SAL

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

Profesor Guía  
Lic. Miguel Burneo

Autor  
José Rubén Saltos Granizo

Año  
2017

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

---

Miguel Burneo

Licenciado en Gastronomía

C.I. 1711849602

## DECLARACIONES DE LOS PROFESORES CORRECTORES

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

---

Mgs. Jenny Osejo Angulo

C.I. 1715612238

---

Adm. Andrés Gallegos Rodríguez

C.I. 1712685542

## 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”.

---

José Rubén Saltos Granizo

C.I. 1720750627

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres por haberme forjado como la persona que en la actualidad soy, a Magus por el aporte de su conocimiento y cariño incondicional también agradezco a mi familia y docentes por sus enseñanzas.

## DEDICATORIA

Con mucho cariño para mis padres este logro es gracias a ustedes. Y a mi hermana Anita, este triunfo es uno de muchos que cosecharemos juntos.

## RESUMEN

El café ecuatoriano reconocido mundialmente por su alta calidad y sus magníficos sabores de la mano de una nueva tendencia de consumo impulsada por la aparición de compradores de aromas diferentes y sabores únicos; ayudo al descubrimiento del potencial que tiene el suelo ecuatoriano para producir diferentes tipos de cafés. Las zonas cafeteras del Ecuador son varias, destacándose Loja, Zamora Chinchipe, Pichincha, Imbabura y Galápagos.

El cacao ecuatoriano uno de los productos de mayor importancia en la economía ecuatoriana desde el primer “Boom” Cacaotero que fue entre los años 1840 – 1890, en donde por cinco décadas las exportaciones de cacao estaban situadas en el punto más alto; durante los años 1890-1910 se desarrolla el segundo boom cacaotero del Ecuador, en el cual 15 años fueron necesarios para que el cacao ecuatoriano se introduzca de manera exitosa a ciertos países europeos.

Xocoffé - Salsas Gourmet, proyecto enfocado en crear una nueva tendencia de consumo y de la mano, una identidad gastronómica llevando tanto al café como al cacao a la cocina de sal, creando nuevas experiencias culinarias, concientizando el consumo de productos nacionales y artesanales, desarrollando un concepto de valorización de estos ingredientes estrella que han sido categorizados para cocina dulce.

Para presentar productos de calidad Xocoffé se basa en el uso de recetas estándar, en las que tras un exhaustivo análisis se ha logrado un equilibrio de sabores, así como espesor y color.

Se concluye a través de los análisis de proveedores y de costos de recetas estándar, que este proyecto es factible, ya que los precios establecidos para la venta de cada una de las salsas cubren los costos de materia prima, mano de obra, costos fijos y variables que son requeridos para la producción.

## ABSTRACT

Ecuadorian coffee recognized worldwide for its high quality and its magnificent flavors, driven by a new trend of in which the buyers search appearance of different aromas and unique flavors; helped to discover the potential of Ecuadorian soil to produce different types of coffee. The coffee zones of Ecuador are several, we have to emphases Loja, Zamora Chinchipe, Pichincha, Imbabura and Galápagos.

Ecuadorian cacao has been one of the most important products in the economy of Ecuador since the first "Boom" Cacaotero, which was between 1840 - 1890, where for five decades' cocoa exports were at the highest point; during the years 1890-1910 the second "Boom" Cacaotero of Ecuador was developed, in which 15 years were necessary for Ecuadorian cacao to be introduced successfully to certain European countries.

Xocoffé - Salsas Gourmet, a project focused on creating a new trend of consumption, developing a gastronomic identity taking both, coffee and cacao to the salt kitchen, creating new culinary experiences, raising awareness of the consumption of national and artisanal products, developing a concept of valorization of these important ingredients that have been categorized for sweet cuisine.

To present customers high quality products Xocoffé is based on the use of standard recipes, which after a thorough analysis has achieved a balance of flavors as well as thickness and color.

It is concluded through supplier analyzes and standard recipe costs that this project is feasible, since the price established for the sale of each of the sauces cover the costs of raw material, labor, fixed costs and variables that are required for production.

## Índice

INTRODUCCION .....	1
OBJETIVOS .....	1
OBJETIVO GENERAL .....	1
OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
JUSTIFICACIÓN .....	2
HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	3
HIPÓTESIS.....	3
VARIABLE DEPENDIENTE.....	3
VARIABLE INDEPENDIENTE.....	3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
RESULTADOS ESPERADOS.....	4
NOVEDAD.....	4
IMPACTOS .....	4
CAPÍTULO I.....	6
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	6
1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA .....	6
1.2 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	11
1.3 PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO .....	11
1.4 HISTORIA DE LAS SALSAS.....	12
1.5 SANIDAD-HIGIENE-BPM .....	14
1.6 CAFÉ.....	16
1.6.1 Historia del café .....	16
1.6.2 Tipos de café .....	17
1.6.3 Café y aportes para la salud .....	19
1.7 CACAO .....	20

1.7.1 Cacao ecuatoriano.....	21
1.7.2 Tipos de cacao.....	22
1.7.3 Cacao nacional .....	22
1.7.4 CCN-51 .....	23
1.7.5 Cacao sachá.....	23
1.7.6 Proceso de recolección de cacao .....	24
1.7.7 Cacao y aportes para la salud .....	25
1.8 CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS .....	25
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>27</b>
<b>ANÁLISIS DEL ENTORNO .....</b>	<b>27</b>
2.1 SITUACIÓN .....	27
2.2 ECONOMÍA .....	27
2.3 DEMOGRAFÍA.....	27
2.4 ANÁLISIS DEL MERCADO .....	28
2.4.1 Análisis e interpretación de los resultados.....	30
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>37</b>
<b>PROPUESTA.....</b>	<b>37</b>
3.1 GENERACIÓN DEL PRODUCTO .....	37
3.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO .....	37
3.2.1 Novedad .....	37
3.2.2 Ventaja competitiva.....	37
3.2.3 Valor agregado .....	38
3.3 DETERMINAR LA IDEA.....	38
3.4 ANÁLISIS DEL PROBLEMA.....	38
3.5 DESARROLLO RECETA ESTÁNDAR Y COSTOS.....	39
3.6 ANALISIS DE PROVEEDORES .....	45
3.7 EXPERIMENTACIÓN.....	47
3.7.1 Salsa teriyaki con café .....	47
3.7.2 Salsa BBQ con café .....	48

3.7.3 Salsa de maracuyá con café .....	48
3.7.4 Salsa de tamarindo con chocolate .....	49
3.7.5 Salsa de vino tinto con chocolate.....	49
3.7.6 Salsa de coco con chocolate .....	50
<b>3.8 VALIDACIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>50</b>
<b>3.9 TABULACIÓN DE RESULTADOS .....</b>	<b>52</b>
3.9.1 Interpretación de los datos obtenidos .....	54
3.9.2 Análisis de los resultados obtenidos .....	54
<b>3.10 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO</b> .....	<b>55</b>
<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>57</b>
<b>MANUAL DE PROCESOS PARA LA ELABORACION DEL</b> <b>PRODUCTO .....</b>	<b>57</b>
4.1 OBJETIVOS.....	57
4.2 APLICACIONES .....	57
4.3 MARCO JURÍDICO.....	58
4.4 NORMAS DE OPERACIÓN.....	59
4.5 PROCEDIMIENTOS .....	59
4.5.1 Proceso de esterilización y envasado artesanal .....	59
4.5.2 Procedimiento de salsa teriyaki con café.....	60
4.5.3 Procedimiento de salsa BBQ con café.....	60
4.5.4 Procedimiento de salsa maracuyá con café .....	60
4.5.5 Procedimiento de salsa tamarindo con chocolate.....	61
4.5.6 Procedimiento de salsa de vino tinto con chocolate .....	61
4.5.7 Procedimiento de salsa de coco con chocolate .....	61
4.6 FORMATOS .....	63
4.7 DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS .....	64
4.8 DIAGRAMA DE FLUJO .....	65
4.9 ANÁLISIS DE COSTOS DE RECETAS ESTÁNDAR.....	66

4.10 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	66
4.10.1 Conclusiones .....	66
4.10.2 Recomendaciones .....	68
REFERENCIAS .....	69
ANEXOS .....	75

## Índice de Tablas

Tabla 1. Metodología.....	3
Tabla 2. Salsa teriyaki con café.....	39
Tabla 3. Salsa BBQ con café .....	40
Tabla 4. Salsa de Maracuyá con café .....	41
Tabla 5. Salsa de Tamarindo con chocolate .....	42
Tabla 6. Salsa de Vino Tinto con chocolate .....	43
Tabla 7. Salsa de Coco con chocolate .....	44
Tabla 8. Proceso de elaboración.....	47
Tabla 9. Proceso de elaboración.....	48
Tabla 10. Proceso de elaboración.....	48
Tabla 11. Proceso de elaboración.....	49
Tabla 12. Proceso de elaboración.....	49
Tabla 13. Proceso de elaboración.....	50
Tabla 14. Lista de características de la materia prima .....	64

## Índice de Figuras

Figura 1. ¿Género? .....	30
Figura 2. ¿Edad?.....	31
Figura 3. ¿Acostumbra usted acompañar a los platos fuertes con algún tipo de salsa? El. Salsa Teriyaki, salsa agridulce, salsa BBQ, etc. ....	32
Figura 4. ¿Ha escuchado usted sobre las salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano? .....	33
Figura 5. ¿Cuál es el café y chocolate que más les gusta? (seleccione una de cada una) .....	34
Figura 6. ¿Estaría usted dispuesto a probar salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano?.....	35
Figura 7. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un frasco de vidrio de 275gr de este tipo de salsa? .....	36
Figura 8. Tabulación de resultados alumnos UDLA .....	52
Figura 9. Tabulación de resultados docentes UDLA .....	53
Figura 10. Formatos de Etiquetas .....	63
Figura 11. Diagrama de Flujo.....	65

## **INTRODUCCION**

En la última media década la tendencia de consumo de alimentos saludables ha incrementado, existe preocupación por comer sano y balanceado para evitar enfermedades crónicas; el café barismo y chocolate están en auge junto con lo antes mencionado, por lo que ¿Cuál sería la forma posible de difundir el café y cacao para el desarrollo de cocina de sal con nuevas tendencias gastronómicas?

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar un manual de proceso para la creación de una variedad de salsas con base a café y cacao ecuatoriano para cocina de sal.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Fundamentación teórica de la creación de una variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano, para cocina de sal.

Realizar el maridaje de salsas con los posibles productos con los que se combinarían para su creación.

Validar la variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano, para cocina de sal, a través del criterio de expertos.

Desarrollo del manual salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano, para cocina de sal.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El Ecuador reconocido a nivel mundial por la excelente calidad de su cacao fino y de aroma, ha buscado insertar programas que incentiven a los productores y asociaciones cacaoteros para que cubran la demanda que existe en el mercado internacional. El sector del cacao según François Gauthier, embajador de Francia en Ecuador durante el Salón del Chocolate 2015, tiene un gran potencial de desarrollo, y es necesario no únicamente verlo como una materia prima, si no como chocolate como base para la creación de una nueva tendencia gastronómica, es así que se busca crear una nueva forma de consumo del producto.

El barismo ha sido introducido en el país para crear una nueva tendencia en el consumo del café, para crear nuevas y diferentes formas de beberlo y presentarlo como lo menciona Irene Carrillo en Revista Familia. El café ecuatoriano es único debido a los climas en los que se lo encuentra, puede tener tonos frutales, achocolatados o de altura, es necesario saber el balance y combinación para crear con cada tipo de café algo único.

El chocolate fino de aroma y el café de altura reconocidos nacional e internacionalmente son la fuente principal para atraer la atención de propios y ajenos a la cultura de consumo en la cocina de sal, en la que se introduce estos componentes, conocidos como “de dulce” para crear la expectativa de un maridaje perfecto.

## **JUSTIFICACIÓN**

Determinar los beneficios que aportaría el consumo de las salsas gourmet a base de café y cacao ecuatoriano con la alimentación saludable, puesto que se debe tener en cuenta el aporte de antioxidantes, mismos que al momento de combinar con otros alimentos sanos se complementará la dieta saludable de manera óptima; la combinación de café y chocolate ayudaría a la salud mental esto según el reportaje elaborado por El Comercio. La investigación de los

aportes nutricionales de las salsas gourmet generará un cambio en el consumo del café y chocolate dentro de la cocina de sal, puesto que de esta manera se introducirá equilibradamente.

## HIPÓTESIS Y VARIABLES

### HIPÓTESIS

La creación de una línea de salsas gourmet con base de café y cacao ecuatoriano para cocina de sal, permitirá una forma novedosa de consumo de estos productos por parte de los habitantes del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ).

### VARIABLE DEPENDIENTE

La creación de una línea de salsas gourmet con base de café y cacao ecuatoriano.

### VARIABLE INDEPENDIENTE

Consumo de café y cacao por parte de los habitantes del Distrito Metropolitano de Quito.

## METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 1. *Metodología*

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	Análisis sintético	Libros fichas Internet	Bases Teóricas
REALIZAR EL MARIDAJE	Cualitativo / Cuantitativo	Focus group / entrevistas a expertos	Informe y validación
VALIDACIÓN	Análisis sintético	Fichas de resumen	Presentación de propuesta final

## **RESULTADOS ESPERADOS**

1.- Fundamentación Teórica de la creación de una variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano, para cocina de sal se va a realizar a través un análisis sintético mediante libros, fichas e internet se sintetizará la información para posteriormente se tenga una base técnica para la creación de un producto.

2.- Realizar el maridaje de salsas con los posibles productos con los que se combinarían para su creación esto se realizará mediante el análisis cualitativo y cuantitativo (Focus group y entrevistas a expertos), al obtener estos datos se realizara un informe y validación, que ayude a la creación de un producto de calidad y que brinde satisfacción al consumidor

3.- La validación la variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano, para cocina de sal, a través del criterio de expertos; se realizará a través de un análisis sintético con el que se realizaran fichas de resumen para presentar un producto como propuesta final que sea de agrado total.

## **NOVEDAD**

Dar a conocer la versatilidad que tienen el café y cacao en la cocina de sal como complemento a distintos platos nacionales e internacionales, a su vez se busca establecer una propuesta solida de producto ecuatoriano a través de estas salsas.

## **IMPACTOS**

Social: ayudará a que el desarrollo en el cambio de la matriz productiva impulsada en estos años por el gobierno, se vea sustentada por el uso de “primero lo nuestro” y por consumir primero Ecuador; el impacto social afectará positivamente al mercado cacaotero y cafetero del país.

Económico: el impacto económico al crear un producto en base a café y cacao, hará que los productores de ambas ramas busquen los mejores y selectos granos para que sean reconocidos a través de un producto de calidad y puedan beneficiarse económicamente, tanto productores como productores y desarrolladores del producto.

Ambiental: el impacto ambiental es poder hacer sostenible el proyecto mediante una cadena de valor con los productores cafeteros y cacaoteros en la cual sus plantaciones y el resultado final del proyecto, no afecten al medio ambiente con desechos excesivos, comprando al precio justo y comercializando de manera artesanal, para lograr captar la atención de manera eco amigable.

## CAPÍTULO I

### FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

#### 1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Los inicios gastronómicos se pueden decir que iniciaron en el Paleolítico en donde los hombres se alimentaban de frutos, bayas, raíces, hojas y tallos, después de esto lo que primero aprendieron a hacer, y es considerada la más antigua actividad humana, fue cazar lo que les ayudo a sobrevivir. Se cree que ya sabían cómo se producía el fuego, y que cuando esto sucedió, las carnes y demás alimentos cambiaron la base de su alimentación; a partir de esto surge la primera técnica culinaria, al sumergir los alimentos en agua caliente, en donde el líquido absorbe el sabor de los alimentos, Según Monroy, P. & Martínez, G. (2012 p.11) actualmente se conoce como fondo, caldo o sopa.

Tiempo después los hombres se adaptan a los cambios climáticos, así mismo los animales evolucionaron y se hicieron más resistentes; si el fruto de la caza era grande se podían alimentar por diversos días a familias enteras. También descubren la sal y se dieron cuenta de que cambia el sabor de los alimentos, y también sirve como conservador de los mismos. A través de la domesticación y la agricultura el hombre empieza a ser sedentario, la agricultura aporta varios productos para consumo, la domesticación de los animales aporta con otros alimentos derivados de ellos como leche y huevos; empiezan a elaborar recipientes de barro que soportan calor y con esto mejora su alimentación dando por resultado mayor población y tiempo de vida.

Para puntualizar de mejor manera la investigación es importante comprender que se dividirá la Edad Antigua y Media en dos hemisferios, Oriental y Occidental.

En el Hemisferio Oriental, se iniciará hablando sobre el aporte de Mesopotamia, en el ámbito gastronómico, cultivaban una gran cantidad de granos, cereales y frutos secos, fabricaron la cerveza, realizaron la maceración

de malta y agua. Trabajaron en la elaboración de hornos de arcilla, en los que el carbón actuaba como combustible, así cambiaron de a poco su manera de consumir los alimentos, lo que dirige la mirada a Egipto en donde se pueden distinguir dos clases, por así decirlo, los nobles eran quienes consumían los mejores productos como buey, ternera, cerdo y oveja mientras que los campesinos únicamente podían acceder a pan, legumbres, cerveza y cebolla. Según, Monroy, P. & Martínez, G. (2012 p.15) “la bebida nacional fue la cerveza...conocían el *foie-gras*, aunque no se sabe cómo lo usaban” los egipcios consumían periódicamente estos alimentos.

Los hebreos consumían alimentos de acuerdo a las leyes mosaicas, en donde se indicaba que animales eran los que se podían comer, en este caso era carne de rebaños como cabra, oveja y vaca, de esta última empezaron a extraer dos productos nuevos que serían de gran importancia actualmente, leche y mantequilla. Consideraban al pan y pescado como alimento del pueblo, Persia consideraba de la misma manera a estos alimentos, pero sumaron otros como el aceite de ajonjolí y el vino, para ellos era importante el cultivo de cebada, ajonjolí, arroz y manzana pues de esta manera su nivel de vida aumentaría.

En China el panorama gastronómico tenía leves similitudes a los anteriores, la alimentación cambiaba drásticamente con el consumo de carnes de ciertos animales como elefante, rinocerontes, tigres y tortugas; a estos alimentos se veía la introducción; como dice Monroy, P & Martínez, G. (2012 p.15) el té, aguardiente de arroz (sake), naranjas, flor de loto (fruto), y el coco. Para entender de mejor manera como se desarrolló la gastronomía en la Edad Antigua también es importante hablar sobre Grecia en donde a ese tiempo ya se habían contabilizado, como lo mencionan Monroy, P. & Martínez, G. (2012 p. 21) “...110 clases de pescado,... siendo el más importante el atún que desde ese entonces conservaban en aceite de oliva...”, producto actualmente importante en las cocinas a nivel mundial en sus distintas presentaciones y de vital importancia para el desarrollo económico del país. Es importante mencionar también que en la cocina griega el consumo de queso, hongos y

hierbas aromáticas en la cocina ya era parte fundamental, de esta innovación surgen los primeros embutidos (morcilla), y la primera cazuela en su mayoría de pescado, cocinada en leña, misma que actualmente representaba a las provincias de la costa.

Roma por otro lado basaba su alimentación en el consumo de vegetales y cereales, pero al crearse el Imperio, el consumo de nuevos productos poco a poco cambio los hábitos alimenticios; la introducción de las ostras, los dátiles y otros productos se dieron acorde a quienes estaban al mando de importantes cargos dentro del Imperio, así lo menciona Lujan, N (1997 p. 157) "...alternan los nombres más ilustres... muchos de ellos son altos cargos políticos,..." puesto que accedían a distintos lugares y comían productos un tanto novedosos pues solo los de alto mando político llegaban a deleitar estas creaciones, mismo que llevaban de vuelta a su lugar de origen para posteriormente convertir a la gastronomía en un factor importante de civilización. Marcus Apicius, romano escribió el *Re Coquinaria*, considerado el libro completo, más antiguo del mundo culinario.

Durante la Edad Media, en Europa la alimentación de los pobres no varía en gran cantidad, a la de la Edad Antigua, la única diferencia notable fue el consumo de salchichón en lugar del pescado, los nobles aumentaron su variedad de carnes y optaron por el consumo de cisnes y cigüeñas. La elaboración de potajes empezó a tomar fuerza, así lo demuestra Luján, N (1997 p. 158) "...El italiano Camerani, inventor del célebre *potage* de macarrones que lleva su nombre..." junto con el uso de las especias, ajo, aceite, fundamental en la cocina Provenzal. Los licores eran elaborados por los Franciscanos, fueron los que inventaron el vino y el champagne, principalmente Monroy P y Martínez G. (2012 p.61).

Francia y España son dos países en los que la Edad Media, cambio drásticamente la gastronomía, Carlo Magno por un lado mejoro la alimentación del pueblo, mientras que en España la elaboración de pan, queso, hidromiel y vino se vio afectada con la invasión de los árabes, que sustrajeron algunos alimentos, pero introdujeron nuevas técnicas para la elaboración de pastas,

hojaldre, arroz, y la mezcla de sabores dulces y salados. Los españoles dividieron los alimentos en “Cocina de Grasa” y “Cocina de Vigilia”, esta última estaba comprendida de pescado y ave. Inglaterra afectada por su ubicación poco favorable para la siembra de legumbres, pero rica en diversidad de carnes como ganso, jabalí y pescados, para poder guardar durante el invierno, usaban técnicas como: Monroy P y Martínez G. (2012 p. 51-52) “el secado con sal añadiéndole vinagre o ahumado”, dos importantes aportes a la cocina moderna y actual.

El uso del tenedor y comer sentados se logra con el Imperio Bizancio, tras la caída del Imperio Romano, la comida que se preparaba era aromatizada, ya que se realizaba el intercambio de productos.

En el Hemisferio Occidental, Meso América tiene como base de su alimentación el consumo de maíz y ají, con todas sus variedades, frutas y vegetales, a diferencia del Hemisferio Oriental, no se condimentaban los alimentos, había mayor equilibrio en lo que se comía y por ende más salud; dentro de sus técnicas de cocción estaban la leña, vapor, hervido y el asado bajo la tierra. El uso del cacao inicia como una bebida energética, en la que se disolvían los granos de cacao en agua y se endulzaba con miel. Monroy, P. & Martínez, G. (2012 p. 75).

La Edad Moderna inicia con el Renacimiento, en donde Europa en general tenía un nivel culinario muy alto, la comida era considerada de lujo. Se inició el consumo de salsas blancas y oscuras a base de mantequilla, estofados y otro sin número de preparaciones. El consumo de frutas antes de la comida era fundamental, las recetas eran mejoradas y los monarcas eran los mayores impulsores de la gastronomía, en Francia esto conlleva a la apertura del primer “Café”. Mientras que en España los alimentos del nuevo continente (América ya descubierto) se daban a conocer en los grandes banquetes que se brindan, “...el poco conocimiento de estos nuevos alimentos, da lugar a un uso sin medida de los mismos...”. Monroy, P & Martínez, G. (2012 p. 91).

Tiempo después Inglaterra, también abrió las puertas a la primera cafetería en Oxford, gracias al impulso del Rey Enrique III y la Reina Isabel I, que impulsaron la gastronomía inglesa, añadiéndole el té que llegaría a ser la bebida que caracterizaría a este país.

En 1789 en Francia inicia la Edad Contemporánea, da lugar a Belle époque o la bella época, que sin lugar a dudas una etapa muy importante para los restaurantes ya que empiezan a ser premiados por la guía Michellin, que únicamente daba estos reconocimientos a los mejores restaurantes, que se destacaban por la calidad en sus platos.

Francia el país con mayor cantidad de cocineros reconocido, algunos de estos son Balthasar Grimod de la Reyniere quien formo el primer tribunal gastronómico, al que llegaban platillos de todas partes de Francia en busca de un certificado de legitimización, gracias a este se confirmaría la calidad del platillo y por ende de los productos usados en su elaboración; para Lujan, N. (1997 p.159) "... Grimod quiere enseñar a comer a las nuevas generaciones de nuevos ricos y para ello imagina una nueva gastronomía..." esto fue demostrado gracias a la publicación de sus libros: *Manuel des Amphitryons* y el *Almanach des Gourmands*. Gracias a Antonin Carême la comida fue categorizada como más higiénica y los cocineros pasaron a ser vistos como artistas. Augusto Escoffier, gran chef reconocido y conocido como "el rey de los cocineros y cocinero de los reyes", logro la mejor etapa de su vida a los 35 años, luego de una gran carrera escribió la Guía Culinaria, famosa a nivel mundial, doce veces traducidas a diferentes idiomas, creador de la receta estándar. Monroy, P. & Martínez, G. (p. 117).

*La nouvelle cuisine* tiene lugar después de la segunda guerra mundial, en donde grandes cambios se vieron reflejados en diferentes ámbitos, pero sobre todo en el gastronómico, en el que existen dos puntos fundamentales y básicos, como son emplear alimentos frescos y de primera calidad y presentarlos de manera simple, sencilla acorde a la inspiración del chef. Uno de los máximos exponentes de esta cocina fue Paul Bocuse, cocinero que en su juventud fue premiado por la Guía Michellin en tres ocasiones, escribió su

mayor obra “*La Cuisine du Marché*”, en la que marca de manera significativa que el cocinero debe basar su menú en la existencia de productos que encuentre en el mercado, manteniendo frescura y calidad.

## **1.2 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

A nivel Latinoamérica es representada por la Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas (ALAIAB), institución que busca promover el desarrollo de las cadenas de valor para el bienestar de la población, impulsa el desarrollo de productos basados en innovación, equidad y sustentabilidad tanto en la parte económica, social y ambiental; para asegurar mayor bienestar y una vida mucho más saludable. Dentro de esta institución, se encuentra la Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB) del Ecuador que busca promover y facilitar el cumplimiento de normas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura (BPM), garantizando la seguridad alimentaria en los productos nacionales.

La industria ecuatoriana de alimentos y bebidas, se ha ubicado por mucho tiempo como uno de los índices más altos en el nivel de actividad económica, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) así lo vuelve a confirmar en enero de 2016; las variaciones porcentuales crecientes y decrecientes, se pueden visualizar mes a mes acorde al consumo. Ciertos productos dentro de la industria de alimentos y bebidas son de mayor aceptación, por lo tanto, su demanda no disminuye mensualmente, estos ayudan a elevar los índices de actividad económica del país.

## **1.3 PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO**

Para entender de mejor manera el Patrimonio Alimentario Ecuatoriano, proyecto desarrollado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio es de vital importancia comprender qué es el patrimonio cultural intangible. Este expresa las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como vehículo para la transmisión de artes (música, danza y teatro); las prácticas sociales, rituales,

festividades y artesanías. La cocina o el arte culinario no figuran como patrimonio cultural monumental de un país, pero este tiene un fundamento material, al igual que muchos otros considerados patrimonios culturales intangibles. La cocina como se había mencionado antes, tiene un fundamento y una formación, que en conjunto impresiona a los sentidos y sensibilidad, produce diferentes emociones y placeres, entendiéndose esto desde la parte material, es decir lo que se presenta en un plato, el contenido en esencia de lo que es un país, una tradición familiar, un determinado producto; que únicamente se mantendrá vivo en los recuerdos ya que desaparece al ser consumido, y se verá materializado al iniciar de nuevo con la preparación.

El proyecto de Patrimonio Alimentario, busca dar un nuevo valor a la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional, y darla a conocer a nivel internacional; esto se logra garantizando la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que son parte fundamental del patrimonio cultural del Ecuador, en este caso debe entenderse como herencia cultural y natural que trae cada alimento y cada plato consumido.

La investigación es de vital importancia para el conocimiento y valorización, al crear una identidad como ecuatorianos a través de la gastronomía, de esta manera se aporta a la sociedad en general con información tanto académica y nutricional, para la formación de una vida sana apegándose al concepto de una sociedad basada en el Buen Vivir.

#### **1.4 HISTORIA DE LAS SALSAS**

El término salsa procede del latín *salsus*, que tiene como significado “salado”; se la puede definir como un líquido para aderezar alimentos, mejorar su sabor o complementarlo. El principal objetivo es acompañar a otras preparaciones realizando un contraste en el paladar que pueda ofrecer sensaciones marcadas tanto en los sentidos como en los aromas. Históricamente se conoce que la salsa más antigua es “*Garum*”, su nombre se debe al pez garos o garon; esta salsa fue creada por los griegos y mucho más utilizada por los romanos. El ingrediente principal para elaborar la salsa, eran los intestinos del pez, estos

eran macerados y fermentados en salmuera; algunos de los pescados más usados para la elaboración de esta salsa fueron el atún, la morena y el esturión. El pez hallex se utilizaba únicamente para la elaboración del garum medieval, salsa que era usada para condimentar y acompañar diversas comidas, en muchos casos esta servía para matizar el sabor de algunos alimentos considerados como pasados ya que no existían los métodos de refrigeración y congelación. Gayler, P. (2009, p.6)

En Francia alrededor del siglo XIII, las cocinas-hornillos eran específicamente usadas para la cocción de las salsas, sin embargo, estas llegan al auge cuando el chef Guillaume Tirel escribe el libro "*Le Viander*", en el cual dedica una de las diez secciones, a las salsas donde las clasifico en hervidas y frías.

Las primeras salsas parten de un elemento líquido ácido, las especias y hierbas son el ingrediente fundamental para la creación del aroma; estos ingredientes cumplían un papel importante pues ayudaban a la conservación. La falta de ingredientes grasos daba lugar al uso de las yemas y el pan remojado para ligar las salsas.

La limitación en los sabores de salsas y la predominación de los sabores ácidos permiten que en la época medieval el chef François Pierre La Varenne, de importancia a la salsa "*cameline*" y la clasifica como salsa hervida, esta tiene como ingredientes la canela, clavo de olor, azafrán, nuez moscada, vinagre y miga de pan; su nombre se debe al color parecido al pelaje de un camello. François es el creador de la salsa bechamel y a partir de esta nacieron la *soubise*, *douxelle*.

Basándose en la historia de las salsas actualmente el uso de las mismas sigue bajo el mismo concepto, de acompañar, mejorar y contrastar el sabor de los alimentos; como lo dice Gayler, P. (2009, p.6) "Todas ellas añaden sabor, textura y jugosidad a los alimentos, e incluso pueden tener la cualidad de hacerlos más fáciles de digerir." Si bien es cierto las salsas son el instrumento mediante el cual el cocinero se da a conocerse, pues en estas se ven plasmados diferentes ámbitos, desde su formación académica hasta llegar al

buen gusto al momento de sazonar, estas deberán cumplir las expectativas que se ha marcado en el comensal sin aun saber cómo se verá o sabrá la salsa, es por esta razón que las salsas deben ser adecuadas para cualquier ocasión y día. Para Roux, M. (2006, p.7) “Todas las salsas, ya sean sencillas o complicadas de hacer deben basarse en unos ingredientes de la mejor calidad”.

Es importante saber que las salsas deben manejarse cuidadosamente es decir su sabor tiene que ser único pero complementario, tener una textura que acompañe y no desentone con los demás ingredientes, el éxito de estas consiste en ser agradables al paladar en consistencia sabor y textura, pues son un elemento esencial al momento de exponer los ingredientes que se han utilizado en la elaboración de estas.

### **1.5 SANIDAD-HIGIENE-BPM**

En la industria de alimentos y bebidas específicamente en los establecimientos como restaurantes, que se dedican a la elaboración y manipulación de alimentos, esta una actividad de alto riesgo dentro de higiene y sanidad; pues se utilizan diversas materias primas mismas que se someten a distintas manipulaciones y preparaciones, pasando por múltiples instalaciones y uso de utensilios. Martínez, M. (2012, p.19) Las normas de higiene y sanidad deben considerarse de suma importancia; garantizando el cumplimiento de los requisitos de seguridad y salubridad, para el óptimo consumo diario.

Es importante adecuar un programa para la correcta limpieza y desinfección de áreas de preparación, equipos y utensilios de trabajo, esto se debe lograr de forma rápida, eficaz y sencilla pues se debe tomar en cuenta que existen equipos pequeños y grandes mismos que tendrán que ser desmontados para su limpieza, entendiéndose que de esta manera se garantiza que la materia prima será tratada adecuadamente.

Mediante distintas técnicas de desinfección como el calor, agua caliente, vapor y sustancias químicas, se evita el desarrollo de gérmenes nocivos para la

salud; se debe tener en cuenta que para obtener mejores resultados, adicionalmente lo más óptimo es realizar una limpieza completa, misma que se puede efectuar manual o automáticamente dependiendo de los equipos con los que se trabaje, Según Martínez, M. (2012, p.21) también se debe tomar en cuenta que la limpieza puede ser húmeda o seca.

La eficacia de la limpieza y desinfección se puede controlar a través de cinco factores, como lo menciona Martínez, M. (2012, p.22) “1. Selección y concentración de productos químicos... 2. Temperatura del agua 3. Tiempo de contacto... 4. Fuerza mecánica... 5. Tipo de agua...” a través de estos se asegurará que los productos, su reacción y la fuerza usada para eliminar residuos sea la adecuada y brinde seguridad al momento de procesar y obtener un producto de alto nivel. Húmeda o seca. Existen siete pasos para una limpieza adecuada estos son: pre limpieza, pre enjuague, limpieza principal, enjuagado, desinfección, enjuagado final, secado; estos aseguraran que en las superficies en las que se manipularan los alimentos no existen residuos que puedan afectar, dañar o deteriorar la materia prima antes de su transformación.

La higiene alimentaria garantiza de manera conjunta la seguridad y salubridad de los productos asegurando la seguridad alimentaria para que se pueda tener acceso físico y económico a alimentos de alto valor nutricional que satisfagan las necesidades y aseguren una vida sana y activa. Para cumplir con lo antes mencionado es importante basarse en el “*Codex Alimentarius*” que brinda orientación y normas para proteger a los consumidores al momento de consumir los alimentos garantizando que estos sean sanos, originales, etiquetados, no adulterados y que cuenten con fechas de elaboración y expiración. De igual manera se debe conocer la cadena alimentaria misma que juega un papel importante para conseguir la seguridad alimentaria. Esta empieza con la *producción primaria* o materia prima seguida de la *industria alimentaria* donde se procesa la materia prima, se elabora, transforma, embaza y se transporta para su posterior *comercialización* en distintos lugares como supermercados, tiendas, cafeterías, etc; llegando así al *consumidor* al que se le

debe asegurar que el producto ha sido bien tratado y a partir de la compra será responsable de su correcto almacenamiento, conservación y preparación.

La calidad de los alimentos no depende únicamente de donde se produce, almacena, distribuye, o se vende, sino también de cómo han sido manipulados, por los encargados de alimentos. Existen tres tipos de contaminación: química, física y biológica, estas se pueden encontrar por separado o en forma conjunta, haciendo que en ambas formas el alimento sea un riesgo para la salud.

Se considera que es indispensable tener personal calificado y bien formado para la manipulación de alimentos, esto ya que se debe cumplir responsablemente con las buenas prácticas en la manipulación, evitando así que el consumidor se intoxique, enferme o tenga un riesgo en su salud por el consumo de un alimento mal manipulado. Lo que se busca con la aplicación de los BPM es concienciar a que los empleados, manipuladores de alimentos, garanticen de manera responsable que la elaboración, manipulación y demás procesos para la obtención de un producto sean de calidad seguros y no representen un riesgo al momento de consumirlo. Esto también se consigue a través de la apariencia e higiene personal, vestimenta y calzado de los antes mencionados, así se evita posibles contaminaciones; afirmando que los productos elaborados son adecuados para el consumo.

## **1.6 CAFÉ**

### **1.6.1 Historia del café**

El café es originario de Etiopía central, se cree que como resultado de las invasiones este llegó a Arabia, donde era considerado inicialmente medicinal, como lo menciona según Sánchez, C. (2005, p. 8) posteriormente también fue usado como infusión para ritos religiosos.

La exportación de café era prohibida en Arabia, porque este era un negocio muy bien remunerado; este país era recorrido por peregrinos durante cada año,

uno de ellos, según Sánchez, C. (2005, p. 9) "... un monje hindú llamado Baba Budán aprovecho la peregrinación para robar una planta y llevársela a su país..." Budán inserto la planta en India, específicamente en Mysore.

Si bien es cierto, que no se sabe a ciencia cierta en que siglo o año se introdujo el café a Europa, si se conoce quienes lo hicieron. Los holandeses llevaron a Java, en ese tiempo isla controlada por la Compañía de las Indias Orientales Holandesas, a los descendientes de Budán y las semillas de café, proporcionadas por ellos, para la siembra y posterior cultivo. Se puede decir que los responsables indirectos de la introducción de café al viejo continente fueron los holandeses pues según Sánchez, C. (2005, p. 10-11) debían un favor a Luis XIV de Francia, amante del café, y para solucionarlo le dieron un árbol de café, este realizó un recorrido marítimo desde Java a Holanda y posteriormente, terrestre hasta llegar a París.

Las pocas colonias francesas que había en el continente americano en el siglo XVIII, fueron la sede de llegada del café, desde principalmente las Antillas este producto de invasor aroma se extendió por todo el continente.

A finales de los 80's los cafeteros, desarrollaron el cultivo de café orgánico que conserva el equilibrio de las condiciones del suelo, libre de químicos, y con nula contaminación; sin lugar a duda era un producto con una demanda exuberante y como lo menciona Sánchez, C. (2005, p. 11) sobre precio en mercados exigentes como Estados Unidos, Canadá y Europa.

### **1.6.2 Tipos de café**

El café o cafeto pertenece a la familia de las rubiáceas, es una planta productora de café que crece en clima tropical. Las características y cualidades del café son definidas por su procedencia.

Existen cuatro especies o tipos de café: el arábigo, café robusto, el liberiano y el excelso. Los granos del café arábigo son alargados y lisos, su origen es etíope, y se cultiva principalmente en Brasil, Colombia, Ecuador, Guatemala y México; en cuanto al café robusta el grano es alargado e irregular, originario de

África Central se cultiva en Etiopía, India, Indonesia, Uganda y Vietnam. Las especies de café liberiano y excelso comparten la forma de sus granos, son ovalados, pero difieren en el origen el primero es de Liberia y el segundo de Lago Chad, en referencia a lo mencionado por Sánchez, C. (2005, p. 14) las zonas de cultivo se ubican en África.

En el Ecuador se puede encontrar el cultivo de dos tipos de café, arábigo y el robusto. El primero (arábigo) representa el 70% de la producción mundial, es considera un café de excelente calidad y es el más conocido. Su cultivo es delicado y requiere de varios cuidados entre los 6 a 8 meses que requiere para madurar, su fruto es muy perfumado, sus semillas son planas y son de color claro. El contenido de cafeína en el café arábigo esta entre 0,9% - 1,5%, para Sánchez, C. (2005, p. 14) su sabor es acaramelado y un tiene poca de acidez.

El café robusto es de mayor resistencia a plagas y se adapta fácilmente a todo tipo de clima, sin embargo, este café crece con facilidad en zonas demasiado cálidas; el tiempo de maduración es de 9 a 11 meses, sin mayor cuidado; hasta que el árbol de frutos puede pasar 3 o 4 años. La capacidad de producción es alta, una cualidad del árbol es mantener los frutos aun cuando estos ya están maduros. Su contenido de cafeína es muy elevado, va desde 2% - 4,5%. Sus granos no son perfumados, tampoco son picantes y muy astringentes. Al tostarlo el café se vuelve más fuerte en aroma, aparentemente el sabor fuerte muestra la poca presencia de astringencia, en el paladar.

En el Manual de Cultivo del Café, de la Estación Experimental Tropical Pichilingue (EETP), se puede apreciar los pasos para la recolección de granos de café cereza, estos inician con la cosecha cuando esté completamente maduro el fruto asegurando buena calidad, esto se puede ver o saber con la floración en el Ecuador ocurre según la EETP, (1993, p. 204) "... alrededor de 210-240 días."; el siguiente proceso es el despulpado donde se remueven las envolturas del café, la pulpa equivale al 40% del peso del café cereza; este proceso es fundamental realizarlo el día en que se recolecto el grano, con eso se evita la fermentación y calentamiento así también que el grano se manche y tenga sabor a vino. La fermentación es el proceso en el que se descompone la

capa de mucílago que queda recubriendo al grano al despulpar, esta capa se disuelve en agua y se elimina con el lavado. Para que este proceso sea exitoso se debe agregar agua, con un volumen igual a la mitad del peso de café despulpado, dejando actuar por aproximadamente 24 horas. Después de la fermentación, se procede con el lavado, con esto se elimina el mucílago y sustancias solubles que se han formado previamente. El secamiento o secado se debe realizar inmediatamente, para que el grano de café únicamente contenga una humedad de entre 10 y 12%, esto permitirá almacenarlo sin que haya riesgo de proliferación de microorganismos, existen dos tipos de secado natural y artificial; el primero permite tener un café de mejor calidad, se lo hace directamente en patios o sobre cemento, removiéndole 3 o 4 veces por día; el secado artificial se lo hace con secadoras que usan aire caliente a presión, la temperatura ideal es de 50°C, si pasa de esto el café tiende a cristalizarse. Se procede al almacenamiento en sacos de yute, con el peso en kilos, estándar de comercialización; se debe hacer en un lugar seco, ventilado y seguro, alejado de productos aromáticos, ya que el grano absorbe todo tipo de olor y puede afectar en la calidad. Para evidenciar las provincias productoras de café el Anexo 1 lo indicará mediante un mapa.

### **1.6.3 Café y aportes para la salud**

El café ayuda al metabolismo aumentando la energía, en cuanto al sistema digestivo ya que la grasa del café estimula la acción ácida del estómago, a los riñones porque la cafeína tiene efectos diuréticos, al hígado ya que disminuye el riesgo de cálculos en la vesícula, a los pulmones porque la cafeína ayuda en los problemas respiratorios, al corazón porque no aumenta el ritmo cardiaco ni la presión arterial, a los músculos porque retrasa el cansancio aumenta la resistencia y ayuda a la recuperación, y según Sánchez, C. (2005, p. 16) al cerebro porque retrasa el cansancio en actividades intelectuales.

## 1.7 CACAO

Los hallazgos más antiguos de cacao según Alba, C. (2013, en línea) se encontraron en vasijas de la cultura Mokaya con 3900 años de antigüedad en Mesoamérica; con este descubrimiento se consideraba como la evidencia del primer consumo humano de cacao, esto se mantuvo en pie hasta cuando el resultado de una investigación en Ecuador evidenciaba la domesticación y consumo de la misma fruta.

En 2007, en Palanda-Zamora Chinchipe, la investigación a cargo de franceses y ecuatorianos dio un nuevo giro a la afirmación del primer consumo de cacao en México; esto se debe a que en piezas de cerámica encontradas en el sitio arqueológico Santa Ana –La Florida, de la cultura Mayo Chinchipe que aproximadamente tendría 4800 años de antigüedad, también se encontró presencia de consumo de cacao en los recipientes. Como lo menciona Páez, L. & Espinosa, F. (2015, pg. 26)

“... El análisis con carbono catorce, método científico que permite identificar la edad en la materia orgánica....ratificó la antigüedad de 4400 años en una tumba que guardaba en su interior....recipientes con alimentos. Uno de estos recipientes es una botella que contenía una bebida elaborada con cacao, hecho que se deduce por los residuos de almidón provenientes de la pepa...”

De esta manera lo que hasta ese momento se creía del cacao, ya no era verdad puesto que prácticamente un milenio antes el uso alimenticio y domesticación del cacao se ubica en Sudamérica, específicamente en la Amazonía ecuatoriana, donde hasta ese momento se conocía que había la mayor diversidad de cacaos silvestres, 135 tipos, únicamente 2 de estos son aptos para el consumo humano “... el Theobroma bicolor, conocido también como cacao blanco y el Theobroma cacao materia prima del chocolate...” Páez, L. & Espinosa, F. (2015, pg. 27).

### 1.7.1 Cacao ecuatoriano

El origen del cacao ecuatoriano se confirmó en Sudamérica, específicamente en la Amazonía ecuatoriana, donde inicialmente se clasifica en tres grupos conocido: criollo, forastero y trinitario, poco después los grupos se verán afectados pues una nueva posible clasificación, que traerá consigo el mejor manejo, conservación y explotación, de la publicación del estudio de Motamayor, J., Lachenaud, P. da Silva JW., Loor, R.& Kuhn D., et al., (2008) "...la existencia de 10 grupos... a los que denominan: Marañon, Curaray, Criollo, Iquitos, Nanay, Contamana, Amelonado, Purús, Guayana y Nacional." Los nuevos grupos genéticos no se encuentran única y exclusivamente en Ecuador, si no en Centro y Sudamérica, con mayor presencia en la Amazonía ecuatoriana, esto se podrá visualizar en el mapa cacaotero del Ecuador en el Anexo 2.

El cacao ecuatoriano considerado como uno producto importante económicamente en el Ecuador, desde el primer "Boom" Cacaotero en el año 1840 – 1890 por cinco décadas las exportaciones de cacao estaban situadas en el punto más alto, y en cuanto a cifras la producción pasó el millón de toneladas anuales; favoreciendo a las plantaciones ubicadas en la costa; en mayor cantidad a las que se encontraban en la cuenca del río Guayas. Con la exportación del cacao en aumento la economía creció de manera considerable, dando lugar a la industrialización, lo que marcaría la regionalización entre Costa y Sierra.

Durante los años 1890-1910 se desarrolla el segundo boom cacaotero del Ecuador, en el cual 15 años fueron necesarios para que el cacao ecuatoriano se introduzca de manera exitosa en países como Alemania y Francia, para posteriormente hacerlo en España y el norte de Europa.

En la actualidad el Ecuador es el mayor productor de Cacao fino y de Aroma en el mundo, con más del 70% de producción según datos de Anecacao; sin

embargo, es el sexto país productor de cacao, con un porcentaje de participación de 3%, tomando en cuenta que el consumo de chocolate es prácticamente insignificante comparándolo con países europeos como Francia.

Ecuador exporta cacao en 3 distintas formas, que equivalen a las etapas de elaboración, como grano, semi-elaborados y producto terminado.

### **1.7.2 Tipos de cacao**

Los cacaos presentes en territorio ecuatoriano son Nacional, Criollo, CCN-51 (Colección Castro Naranjal) y Sacha, este último poco conocido. Dentro de estas tres primeras variedades, un alto porcentaje es cultivado en la costa del Ecuador, en provincias como Los Ríos, Guayas, Santa Elena, Santo Domingo de los Tsáchilas, El Oro y en algunas de la Sierra, donde existe partes cálidas, óptimas para el adecuado crecimiento de la planta, estas son Cotopaxi, Bolívar y Pichincha, principalmente; en la Amazonía, casi en su totalidad, el cacao que se cultiva con mayor éxito es el Sacha; para poder apreciar con claridad las principales zonas productoras de cacao el mapa cacaotero del Ecuador se encuentra como Anexo 2.

### **1.7.3 Cacao nacional**

Esta variedad de cacao es fiel a las condiciones climáticas y geográficas del Ecuador, este es el que dio renombre al Ecuador a nivel mundial, para Motamayor, J. et al. (2008), "...es un grupo genético por sí mismo con diferencias marcadas de otros cacaos." Este cacao también conocido como fino y de aroma, es un producto emblemático por los aromas frutales y florales, apreciados en el extranjero.

En 2008, Ecuador obtuvo su primera denominación de origen gracias a este cacao, este reconocimiento deja ver la calidad y características propias de un producto, en este caso se hace referencia a su aroma y sabor tan distintivos, que lo han hecho apropiado para catas y materia prima de chocolates refinados.

#### **1.7.4 CCN-51**

Las siglas corresponden a la Colección Castro Naranjal, lleva el apellido de su creador Homero Castro y el lugar donde fue creado Naranjal, el número es la referencia que Castro usaba para cada uno de sus clones. Este es un cacao híbrido, según El comercio (s f, en línea) compuesto por tres variedades de cacao Iquitos, Criollo y Amelonado, cada uno en diferentes porcentajes.

El CCN-51 es una variedad que se caracteriza por su capacidad en cuanto a la producción, esta es aproximadamente cuatro veces mayor a las producciones de otros cacaos, esto también se debe a que es resistente a las enfermedades. Fue declarado en el 2005 como un bien de alta productividad, con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura fomentaría la producción, comercialización y exportación, según lo menciona Anecacao. Las mazorcas tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y madurez. Contiene grandes cantidades de grasa, por lo que así se define su participación en el mercado.

#### **1.7.5 Cacao sacha**

También conocido como cacao Edwin Sánchez Sacha, nombre de quien identifico en el Cantón Joya de los Sachas en Orellana, algunos árboles cacaoteros de gran producción y altamente resistentes a enfermedades; según Páez, L. & Espinosa, F. (2015) un equipo técnico de la ONG Conservación y Desarrollo, constató que la producción y rendimiento por hectárea era de entre 40 y 45 quintales, esto teniendo en cuenta que había muy poca poda y una fertilización básica. El sabor y aroma se ven afectados por su poco tratamiento técnico, muchos expertos coinciden al tener un proceso más elaborado, tendría un sabor y aroma cítrico, similar al cacao caribeño, altamente cotizado a nivel mundial.

Este cacao es considerado como un gran descubrimiento para Páez, L. & Espinosa, F. (2015), no solo por la expectativa que se ha creado al saber que su producción y resistencia a enfermedades es alta, sino también por su origen pues proviene, en un alto porcentaje, de un cacao Trinitario. Agricultores y la ONG, antes mencionada, han trabajado en un vivero con mejor tecnología para el tratamiento del cacao *sacha* con un asombroso resultado, la producción se duplicó llegando a 100 quintales por hectárea; y registran un nivel sumamente bajo en cuanto a contraer enfermedades, un 4% frente al 30% que es el promedio de otros cacaos en territorio ecuatoriano.

Sacha Gold Cacao, empresa ecuatoriana dedicada al cultivo de cacao *Sacha*, permite conocer que sus plantaciones son altamente resistentes a enfermedades; así también la prematura cosecha con tan solo 18 a 22 meses de siembra; al crecer dentro de un vivero y estar en la Amazonía, las plantas tienen una gran adaptación climática, al ser trasladadas a la costa ecuatoriana.

#### **1.7.6 Proceso de recolección de cacao**

Desde la recolección de las mazorcas de cacao, inicia su transformación a chocolate. La *cosecha* se debe hacer cuando el fruto este maduro, o con la guía del sonido al agitar ligeramente la mazorca y el color de la misma. Se abre la mazorca y se extraen las semillas o habas a mano para posteriormente pasar a la *fermentación* misma que puede ser en canastas o cajas de madera con agujeros o sobre hojas de banano; este proceso es importante pues es donde el aroma se desarrolla, para obtener un producto final, de calidad. El *secado* es la siguiente etapa por la que los granos de cacao deben pasar, puede ser bajo el sol o en cámaras de secado, removiendo a menudo se asegura un resultado homogéneo; este proceso ayuda a eliminar el exceso de agua y a la creación de aromas, para Hermé, P. (2007, p. 29) “El secado también tiene una incidencia notable en los aromas del cacao...”.

Estos procesos, dan paso a lo que se conoce como la fabricación de chocolate, pues a partir del secado se seleccionan los granos, se limpian o depuran impurezas; se tuestan dando inicio al aroma característico a chocolate, y

posteriormente trituran los granos escogidos para molerlos, obteniendo una pasta fina de cacao. Al obtener la pasta se puede incorporar distintos ingredientes como azúcar, vainilla, leche, etc., para refinar el sabor; el conchado es el proceso en el que la mezcla pasa a temperatura baja y por largas horas, para la cristalización del chocolate, según Ortemberg, A. (2006, p.25) “...los expertos dicen que cuanto más largo sea, mejor será el chocolate que se obtenga.” El último paso de la fabricación es el moldeado, donde el chocolate puede presentarse en distintas formas, pero para Bau, F. (2006, p. 31) debe estar atemperado, para poder desmoldar, así mismo su aspecto debe ser brillante y de textura quebradiza, características que hacen ver la calidad del producto.

#### **1.7.7 Cacao y aportes para la salud**

“El chocolate es un alimento que, a pesar de pasar por manipulaciones industriales, tiene un gran valor nutritivo: provee de vitaminas, minerales y grasas benéficas.” Ortemberg, A. (2006, p.38)

En una dieta equilibrada el chocolate proporciona nutrientes y es bien recibido por el organismo, pues el contenido de fibra y hierro equivale a consumir una rebanada de pan integral o una manzana. El chocolate es considerado como un alimento que ayuda a disminuir los cambios de humor, esto se debe a que contiene feniletilamina, que regular los niveles propios del organismo, así como el magnesio que ayuda a reducir la dopamina, neurotransmisor que da sensación de bienestar. El consumo de chocolate hará que las endorfinas liberadas por el cerebro, también creen un ambiente de felicidad. Investigaciones realizadas en Estados Unidos permiten saber que el consumo de dos tazas de chocolate ayuda a mantener saludable el cerebro y favorece a las destrezas mentales en personas de edad avanzada, para Nestlé. (s,f.) Una dieta alta en consumo de cacao es buena para pacientes con problemas en la articulación de la mandíbula y dolores crónicos faciales.

### **1.8 CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS**

Para entender cómo se debe realizar la creación de la línea de productos, es fundamental conocer el concepto de producto, este se define como un objeto físico, servicio, evento, personas, lugares, organizaciones, ideas o la combinación de estos, ofreciéndose al mercado para adquisición uso o consumo y así la satisfacción de un deseo o una necesidad.

El producto, para Kotler, P & Armstrong, G (2008 p.199) es un elemento clave en la oferta de mercado; esto se debe a que se busca entregar un valor a los consumidores, entregando un bien tangible e intangible, esto se logra a través de un producto y la experiencia que el mismo genera a sus clientes valiéndose del ambiente en el que el producto es comercializado, con personas famosas que den testimonio de satisfacción; entregando material de apoyo para saber y conocer que es lo que consumen.

La línea de productos, hace referencia a productos que se encuentran relacionados entre sí, ya sea porque funcionan de manera similar, está dirigido al mismo nicho de mercado, se comercializan a través de los mismos canales o su precio está establecido como los demás productos. Es importante saber cuál es la longitud de la línea de productos, es decir que cantidad de artículos van a estar incluidos.

La creación de un producto depende de niveles que agregan valor para el cliente o consumidor, el nivel fundamental es sobre el producto básico, en donde se definen las necesidades y los beneficios que el comprador espera obtener; en el siguiente paso es convertir el beneficio en un producto real, esto en cuanto a diseño, calidad, marca, empaque y tiempo de vida, estos deben combinarse para entregar los beneficios que se habían creados por el producto básico. Ofrecer al consumidor servicios y beneficios adicionales es el paso final, la creación de un producto aumentado, este debe ser visto como la solución completa de los consumidores.

## **CAPÍTULO II**

### **ANÁLISIS DEL ENTORNO**

Se analizará la situación actual del país, haciendo referencia a los factores que representan oportunidades y amenazas para el buen desarrollo del proyecto; esto de manera general pues estos pertenecen al macro entorno, el mismo que marcará la introducción del producto en el mercado.

#### **2.1 SITUACIÓN**

El Ecuador, país que basa su economía en exportaciones como petróleo, banano, pescado procesado (atún), café y cacao según PRO ECUADOR. El factor cultural para analizar y poder desarrollar este trabajo se basa en buscar la tradición de consumo tanto de café y cacao en el país; es decir cómo se consumen estos productos en los hogares ecuatorianos y al tipo de presentaciones que los habitantes están acostumbrados. En base al análisis que se realizará se puede implementar adecuadamente este innovador proyecto, que propone nuevos sabores al mercado, buscando la aceptación del cliente.

#### **2.2 ECONOMÍA**

El país está en un decrecimiento en la parte económica, esto haciendo referencia a la baja del precio por barril de petróleo a nivel mundial; la consecuencia directa de esta problemática económica se ve reflejada en el poco circulante por ende baja en ventas, para encontrar una estabilidad económica con la introducción de este producto, se debe analizar la política del precio justo y lo que los clientes estarían dispuestos a pagar.

#### **2.3 DEMOGRAFÍA**

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), de acuerdo al último censo en el 2010; 14 483 499 habitantes era la población del Ecuador.

Teniendo 51,1 habitantes por km<sup>2</sup>; la estructura de la población se divide en 7 177 683 hombres siendo el 49,56% del total y 7 305 816 mujeres con el 50,44% respectivamente.

La población de las principales ciudades es:

Quito

2 239 191 habitantes

Guayaquil

2 350 915 habitantes

Cuenca

505 585 habitantes

## **2.4 ANÁLISIS DEL MERCADO**

Tomando en cuenta la población de la ciudad de Quito, para el desarrollo del proyecto, se ha tomado como referencia la población de la parroquia Cumbayá, en la que se realizará el estudio de mercado mismo que permitirá conocer las tendencias de consumo y la aceptación que este innovador productos tendría, en el Anexo 3 se podrá observar la ubicación de la parroquia antes mencionada; todo esto a través de una encuesta cuyos resultados serán analizados posteriormente, el modelo de recolección de datos se puede ver como Anexo 4.

La fórmula a ser utilizada determinará el número de personas a las que se debe encuestar para tener integración completa, esto vertical y horizontalmente.

La fórmula ha sido proporcionada por el Departamento de Matemáticas de la Universidad de las Américas.

$$n = \frac{N}{e^2(N - 1) + 1}$$

Según la fórmula:

n= Muestra de estudio.

N= Población de Interés.

Error (e)= Margen de error.

$$n = \frac{31463}{0,05^2(31463 - 1) + 1}$$

$$n = 395$$

Al obtener el número de personas a las que se debe encuestar y desarrollar de manera pertinente una encuesta.

### 2.4.1 Análisis e interpretación de los resultados

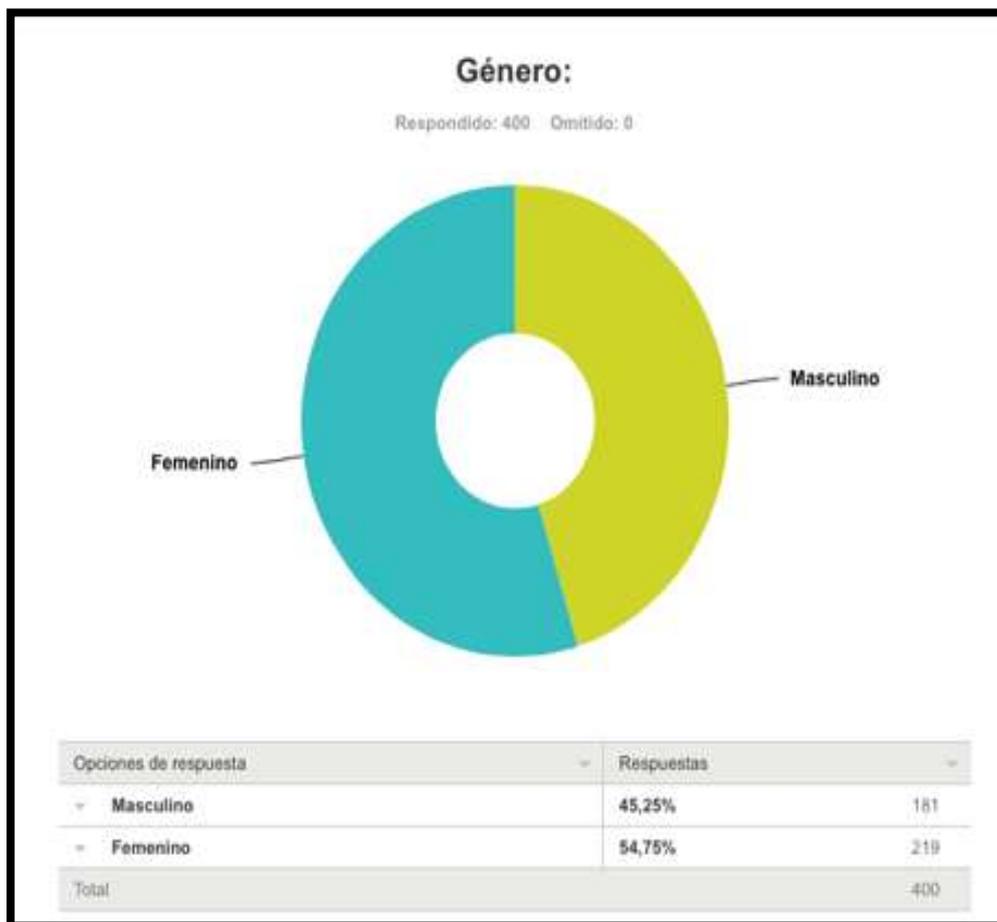
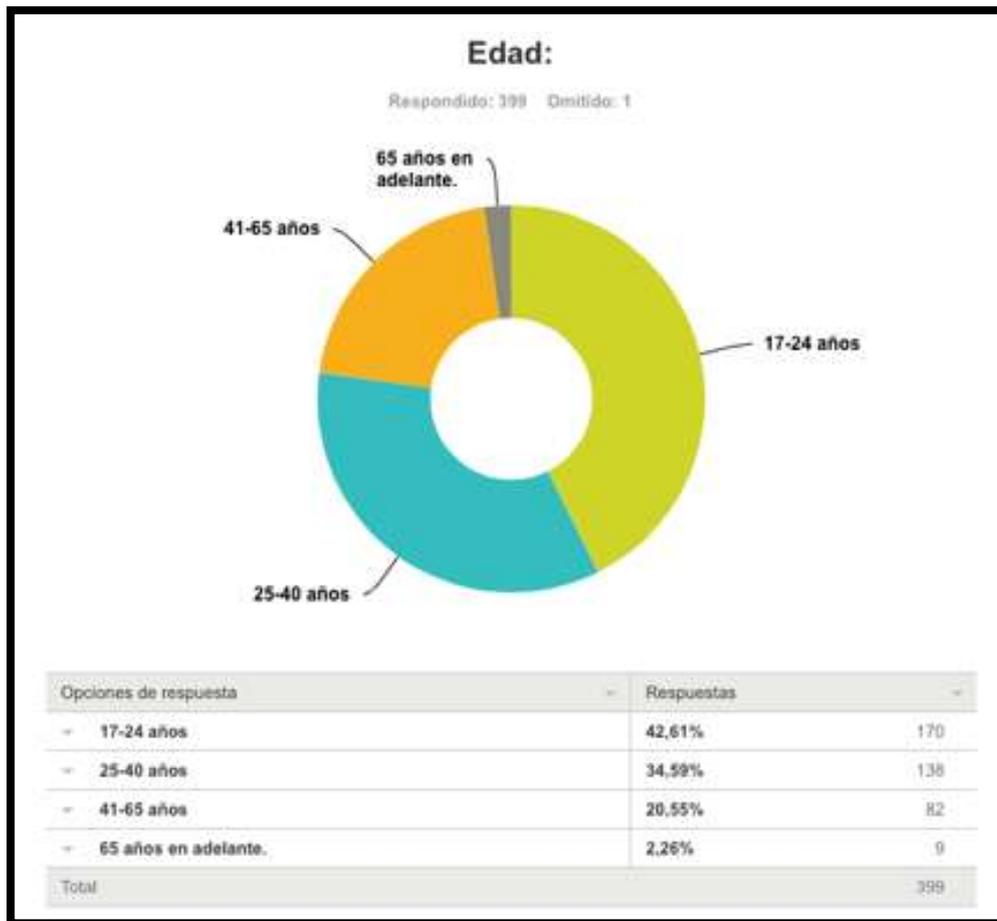


Figura 1. ¿Género?

Interpretación: de 400 personas encuestadas, 181 fueron hombres, 45,25% y 219 mujeres, 54,75%. Siendo las mujeres las potenciales clientes.



*Figura 2. ¿Edad?*

Interpretación: de cuatro segmentos de la población encuestada, 170 fueron jóvenes entre 17-24 años 42,61%, 138 fueron jóvenes adultos entre 25-40 años 34,59%, 82 fueron adultos entre 41-65 años 20,55% y 9 fueron tercera edad 2,26%. Siendo los jóvenes el mercado objetivo para el proyecto.

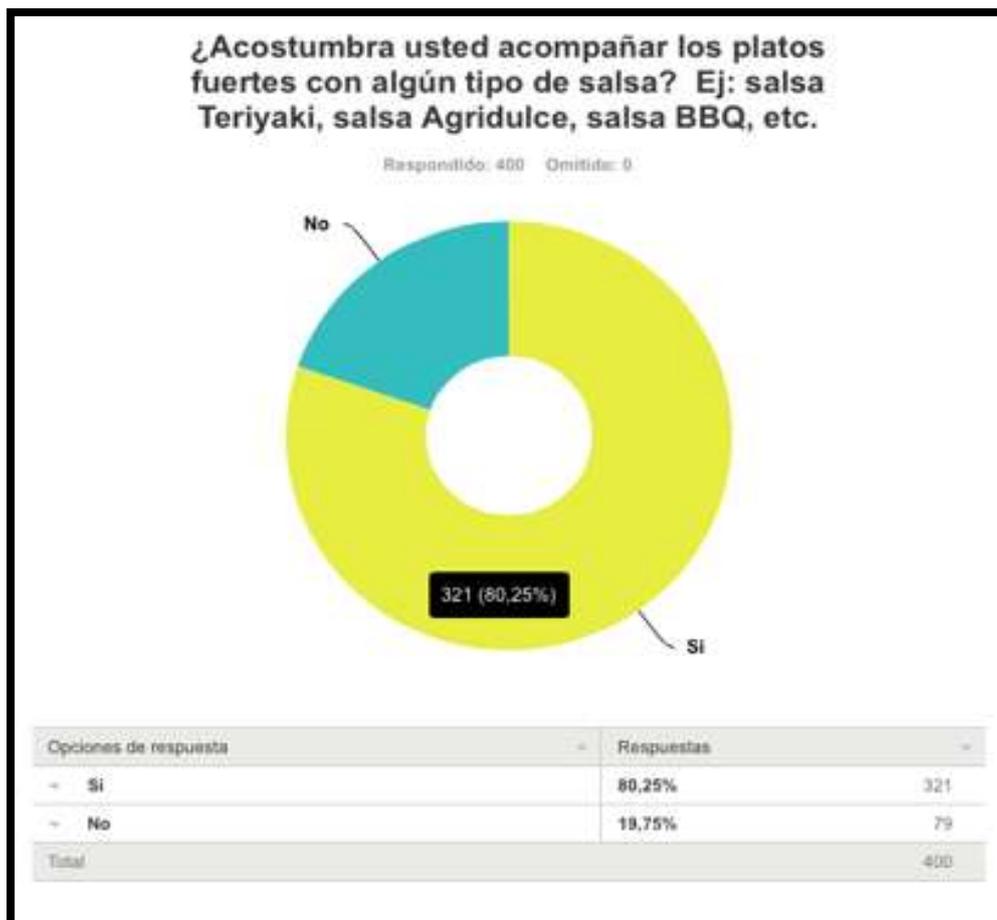


Figura 3. ¿Acostumbra usted acompañar a los platos fuertes con algún tipo de salsa? El. Salsa Teriyaki, salsa agridulce, salsa BBQ, etc.

Interpretación: de 400 personas encuestadas, 321 acostumbran a acompañar sus comidas con algún tipo de salsa representando un 80,25%, lo que implicaría una buena acogida a este proyecto; solamente 79 personas, 19,75% no acompañan sus platos fuertes con salsas.

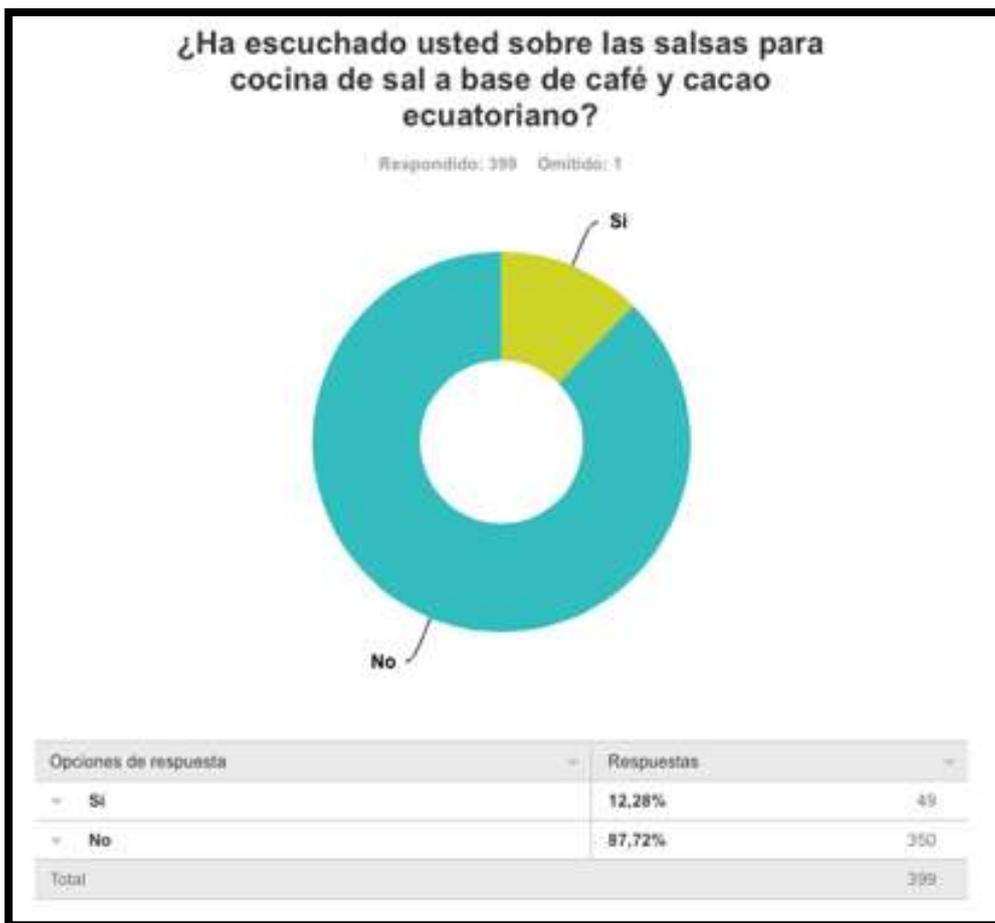


Figura 4. ¿Ha escuchado usted sobre las salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano?

Interpretación: del total encuestado, 350 persona, 87,72% no han escuchado sobre las salsas para cocina de sal a base de café y cacao, lo que haría viable al proyecto. Un 12,28% es decir 49 personas si ha escuchado de las salsas.

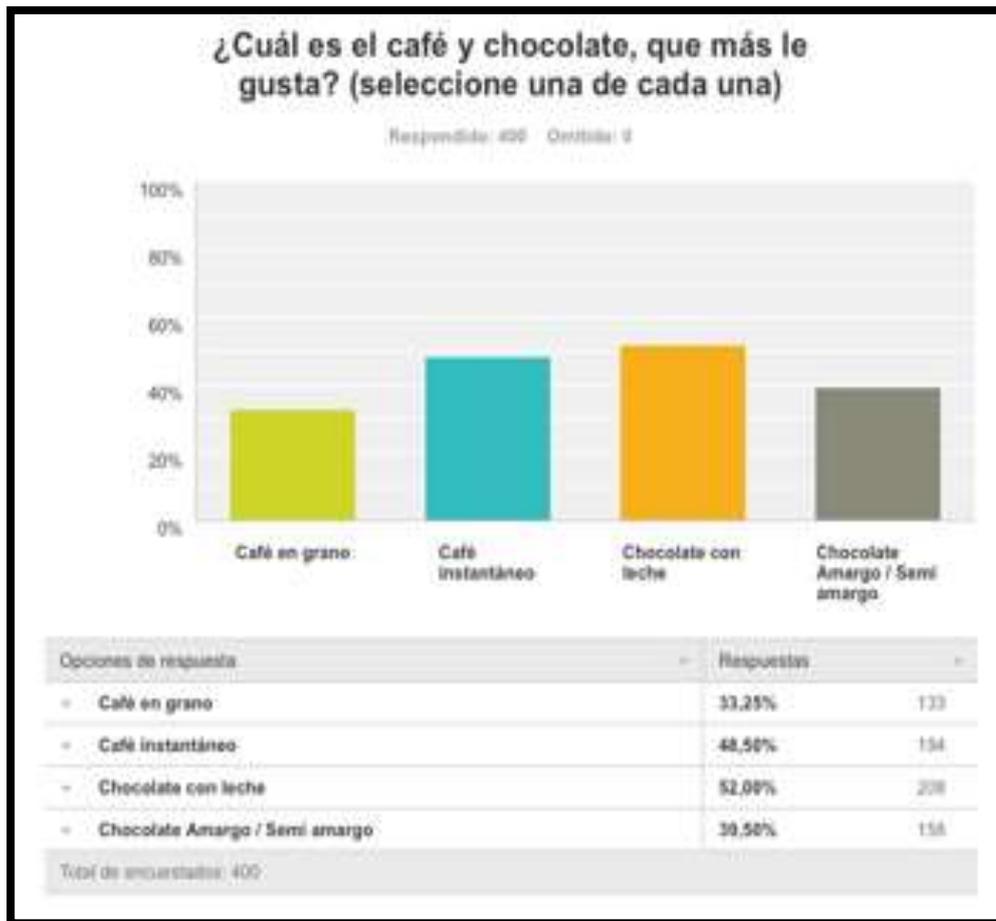
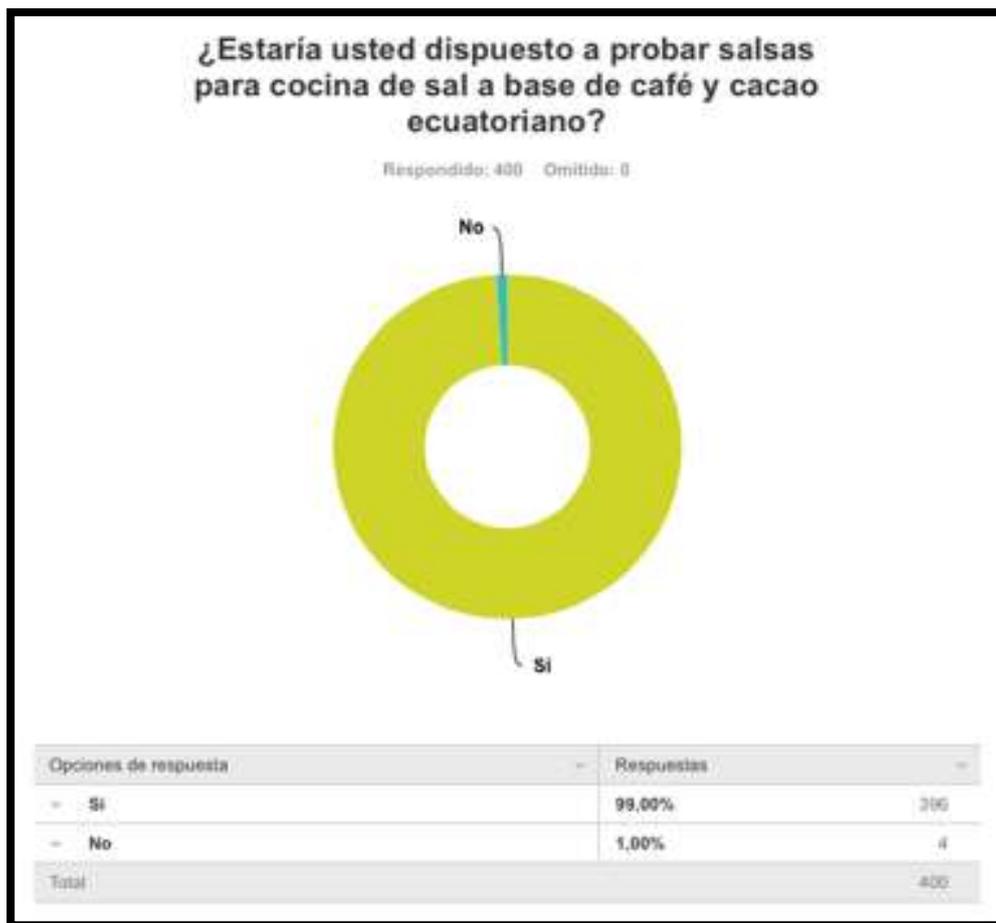


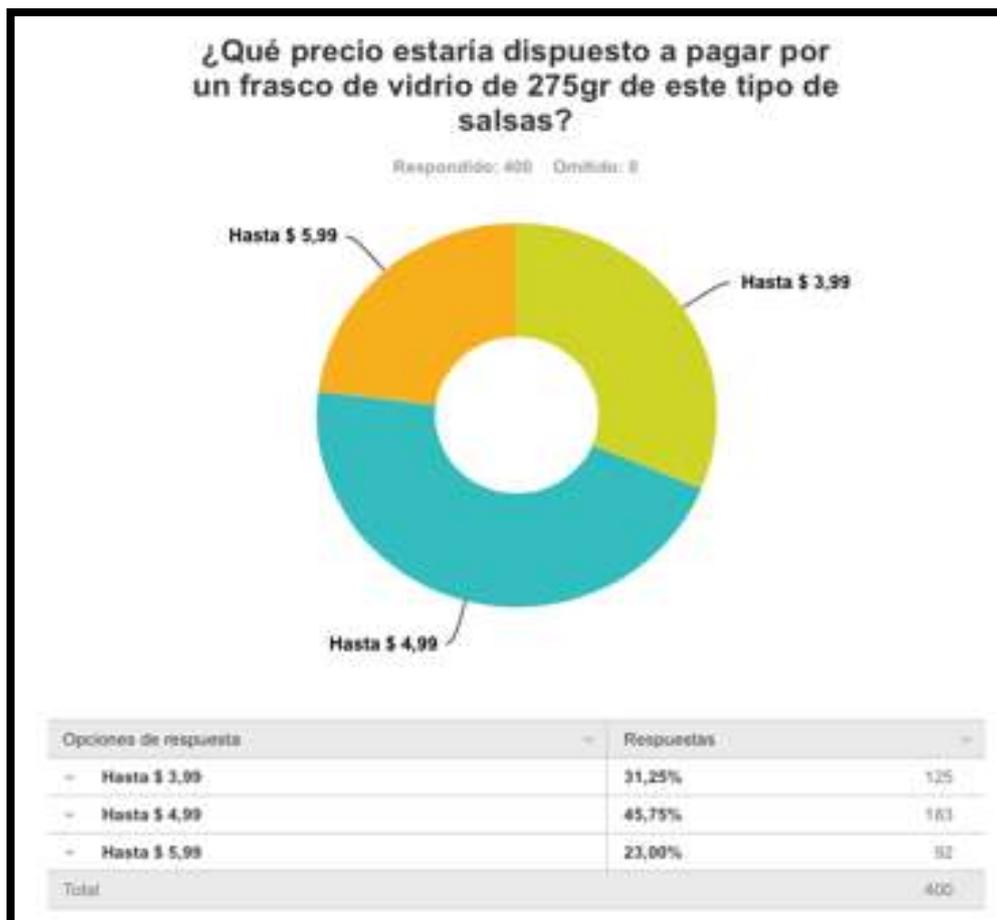
Figura 5. ¿Cuál es el café y chocolate que más les gusta? (seleccione una de cada una)

Interpretación: para identificar qué tipo de café o chocolate es el más apetecido por los encuestados, se ha optado por dar dos alternativas, café instantáneo o en grano y chocolate en leche o amargo/ semi amargo. De los encuestados 194 prefieren café instantáneo siendo el 48,50%, y 208 prefieren chocolate con leche es decir el 52,08%, este es el indicador para saber en base a que ingredientes las salsas pueden ser elaboradas para su aceptación



*Figura 6.* ¿Estaría usted dispuesto a probar salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano?

Interpretación: de 400 encuestados los 396 estarían dispuestos a probar las salsas para cocina de sal a base de café y cacao, este es un indicador de que es viable realizar el proyecto.



*Figura 7.* ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un frasco de vidrio de 275gr de este tipo de salsa?

Interpretación: de 400 encuestados el 45,75% es decir 183 personas estarían dispuestas a pagar hasta 4,99 dólares de este producto.

## **CAPÍTULO III**

### **PROPUESTA**

#### **3.1 GENERACIÓN DEL PRODUCTO**

El café y cacao (chocolate) ecuatoriano, se utilizarán para la base de las salsas, estos productos asegurarán en un gran porcentaje la calidad y el sabor; para brindar al mercado estas salsas se las fusionará con algunos sabores conocidos como BBQ, ají y maracuyá. Los demás sabores que se desarrollarán buscan generar un nuevo concepto de cultura gastronómica.

#### **3.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO**

##### **3.2.1 Novedad**

En el Ecuador la costumbre de consumir café, es en mayor porcentaje en taza y el cacao, a su vez chocolate, sólo para golosinas o postres. Este producto, las salsas gourmet pretenden cambiar la forma de pensar del cliente mostrándole la versatilidad de la materia prima.

##### **3.2.2 Ventaja competitiva**

Con la falta de competencia de empresas productoras de salsas a base de café y cacao en el mercado, el producto a desarrollar se va a diferenciar del resto de empresas que actualmente comercializan salsas, por los ingredientes principales (café y cacao). Este además es un producto que con las cadenas de valor asegurará que los productores reciban el precio justo y que los clientes perciban la calidad del producto gracias a la selección de los mejores granos de café y cacao.

### **3.2.3 Valor agregado**

Esta línea de salsas gourmet, cuenta con sabores no antes utilizados en la cocina de sal, como lo son el café y chocolate (cacao), brindando a los consumidores una experiencia única en el paladar al momento de combinarlo con otros productos. Se busca cambiar la forma de pensar del cliente, dándole un concepto distinto de comida de sal con productos netamente ecuatorianos y sobretodo ampliando su cultura de consumo, esta nueva propuesta ayudará a eliminar las barreras de consumo de alimentos.

### **3.3 DETERMINAR LA IDEA**

La creación de una línea de salsas gourmet tiene como objetivo principal dar a conocer que tanto el café y el cacao pueden también ser parte de la cocina de sal, si bien es cierto la tradición ecuatoriana no permite introducir estos sabores como parte de la cultura gastronómica; es pertinente sentar un precedente con este nuevo concepto. Las salsas están destinadas principalmente a ser usadas en proteínas con termino de cocción, pero también estas pueden ser aderezos de ensaladas o marinados.

### **3.4 ANÁLISIS DEL PROBLEMA**

Elaborar seis tipos de salsas (tres de café y tres de cacao), requiere de distintas técnicas para llegar a un equilibrio tanto en el sabor como en la textura. Los distintos ingredientes a usarse para el desarrollo de cada salsa deben ser considerados como un problema, pues cada uno tiene características únicas que preestablecerán sabores y texturas, juntarlos con café o chocolate demuestran la destreza desarrollada a lo largo de la formación gastronómica.

- Manejo de densidades.
- Sabores poco, o muy pronunciados (dulce, salado, ácidos, amargo).
- Equilibrar la mezcla de los distintos ingredientes.
- Espesor adecuado (punto de nape).
- Uso adecuado de espesantes (roux, fécula de maíz).

### 3.5 DESARROLLO RECETA ESTÁNDAR Y COSTOS

Tabla 2. Salsa teriyaki con café

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa Teriyaki con Café			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#1			
PORCIONES / PESO*PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
450	ml	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00
215	gr	Azúcar Morena	\$ 0,98	\$ 0,21
112	gr	Salsa de Soya	\$ 6,68	\$ 0,75
75	ml	Jugo de Mandarina	\$ 2,71	\$ 0,20
100	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,40
50	gr	Pimiento (mitad, sin pepas)	\$ 0,99	\$ 0,05
50	gr	Cebolla Perla (mitad)	\$ 0,65	\$ 0,03
20	gr	Café instantaneo	\$ 54,20	\$ 1,08
7	gr	Sal	\$ 0,24	\$ 0,00
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 3,06
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes, 15 minutos y pasar la salsa por un colador fino, realizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

Tabla 3. Salsa BBQ con café

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa BBQ con Café			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#2			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
<b>Pasta de Tomate</b>				
550	gr	Tomate	\$ 0,98	\$ 0,54
75	gr	Zanahoria	\$ 0,97	\$ 0,07
100	gr	Pimiento	\$ 0,99	\$ 0,10
15	gr	Ajo	\$ 0,53	\$ 0,01
150	ml	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00
<b>Salsa BBQ</b>				
350	gr	Salsa de Tomate	\$ 0,00	\$ 0,00
200	gr	Azúcar Morena	\$ 0,98	\$ 0,20
50	ml	Vinagre	\$ 1,59	\$ 0,08
50	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,20
15	gr	Café instantaneo	\$ 54,20	\$ 0,81
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 2,33
FOTOGRAFÍA	<b>PROCEDIMIENTO</b>			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes de la pasta de tomate, licuar y pasar por un colador, dejar hervir la pasta 10 min. Para la salsa BBQ agregar todos los ingredientes y dejar hervir de 8 a 12 minutos, ealizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

Tabla 4. Salsa de Maracuyá con café

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa Maracuyá con Café			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#3			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
175	gr	Pulpa de Maracuyá	\$4,12	\$ 0,72
125	gr	Azúcar	\$ 2,17	\$ 0,27
215	ml	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00
20	gr	Café instantaneo	\$ 54,20	\$ 1,08
55	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,22
7	gr	Sal	\$ 0,24	\$ 0,00
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 2,62
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes, esperar 10 minutos y pasar la salsa por un colador fino, realizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

Tabla 5. Salsa de Tamarindo con chocolate

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	<b>Salsa de Tamarindo con Chocolate</b>			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#4			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
215	gr	Agua	\$0,00	\$ 0,00
175	gr	Pulpa de Tamarindo	\$ 4,96	\$ 0,87
125	gr	Azúcar Morena	\$ 0,98	\$ 0,12
55	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,22
30	gr	Chocolate Amargo	\$ 58,60	\$ 1,76
7	gr	Sal	\$ 0,24	\$ 0,00
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 3,30
FOTOGRAFÍA	<b>PROCEDIMIENTO</b>			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes, esperar 10 minutos y pasar la salsa por un colador fino, realizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

Tabla 6. Salsa de Vino Tinto con chocolate

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa de Vino tinto con Chocolate			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#5			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
215	ml	Agua	\$0,00	\$ 0,00
175	ml	Vino tinto	\$ 6,74	\$ 1,18
30	gr	Chocolate Amargo	\$ 58,60	\$ 1,76
160	gr	Azúcar morena	\$ 0,98	\$ 0,16
55	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,22
7	gr	Sal	\$ 0,24	\$ 0,00
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 3,64
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes, esperar 10 minutos y pasar la salsa por un colador fino, realizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

Tabla 7. Salsa de Coco con chocolate

<b>XOCOFFÉ</b>				
NOMBRE DE LA RECETA	Salsa de Coco con Chocolate			
GÉNERO	Salsas			
RECETA #	#6			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 porciones / 275 gr			
FECHA DE ELABORACIÓN				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO*kg	COSTO TOTAL
175	ml	Pulpa de coco	\$3,42	\$ 0,60
215	ml	Agua	\$0,00	\$ 0,00
115	gr	Azúcar Morena	\$ 0,98	\$ 0,11
30	gr	Chocolate Amargo	\$ 58,60	\$ 1,76
55	gr	Glucosa	\$ 4,00	\$ 0,22
7	gr	Sal	\$ 0,00	\$ 0,00
<b>Roux</b>				
35	gr	Harina	\$ 1,83	\$ 0,06
35	gr	Mantequilla	\$ 7,48	\$ 0,26
				\$ 3,02
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	<p>En una olla hacer hervir todos los ingredientes, esperar 10 minutos y pasar la salsa por un colador fino, realizar el roux por separado y agregar a la preparación anterior sobre fuego hasta llegar a punto de salsa, corregir sabores, dejar enfriar y enfrascar.</p>			

### 3.6 ANALISIS DE PROVEEDORES

Para la elaboración de este análisis, se ha buscado de manera exhaustiva principales proveedores de materia prima (café y chocolate), conociendo que estos deben estar especializados en estos productos estrellas que serán base importante para la elaboración de la línea de salsas gourmet.

Tanto para el café como para el chocolate se buscaron tres empresas consideradas líderes en la producción y comercialización de estos productos, a continuación, se encuentra un detalle de la variedad que ofrecen, así como del sabor y aroma de los productos; es importante mencionar que los precios no se encuentran exhibidos pues las empresas tienen altas barreras de entrada y es muy difícil al acceso de información sensible como lo son los costos.

#### CAFÉ

- **Nestlé**
  - Nescafé Tradición, sabor intenso y aroma tostado.
- **Café Vélez**
  - Lojano, aroma alto y sabor intenso.
  - Yumbo, aroma alto con sabor medio.
  - Río Intag, aroma alto y sabor medio-alto.
  - Galápagos, aroma alto con sabor medio.
- **Café Minerva**
  - Tostado y Molido clásico, sabor concentrado y aroma ligero.
  - Tostado y Molido especial, de sabor y aroma intenso.
  - Tostado y Molido Coffee House, sabor balanceado y aroma frutal.
  - Tostado y Molido Descafeinado, de sabor delicado y aroma tenue.

#### CHOCOLATE

- **Pacari**
  - Esmeraldas 60%, aroma y sabor a miel, banana y flores.
  - Manabí 65%, aroma de frutas cítricas y cacao; sabor a nuez y flores cítricas.

- Los Ríos 72%, aroma y sabor delicado de frutas, guanábana y café tostado.
- 100% Cacao, amargura y acidez del azúcar del cacao.

- **Caoní**

### **Línea de Chocolate Negro de Origen**

- Los Ríos 55% y 77%, intenso sabor a cacao con ligeras notas de caramelo y nueces.
- Esmeraldas 55% y 77%, sabor ligero a cítrico y aroma floral.
- Manabí 55% y 77%, aroma frutal.

- **República del Cacao**

- Dark Chocolate Ecuador 65%, aroma a frutas tropicales y confitadas, sabor a nuez.
- Dark Chocolate Ecuador 56%, aroma a flores blancas con aroma a café tostado.
- Milk Chocolate Caramelized Ecuador 40%, aroma a miel, nueces tostadas y galletas, cálido sabor acaramelado.

Una vez realizado este análisis y sabiendo cuál de los cafés y chocolates son los adecuados para la elaboración de las salsas gourmet, se ha optado por tomar la decisión de hacer de Corporación Favorita C.A – Supermaxi, el proveedor de todos los ingredientes, esto en cuanto mantienen un alto nivel de calidad en sus productos y existe disponibilidad de los mismos, en el Anexo 5 se puede ver la lista de precios que este establecimiento a puesto a disposición, mientras que en el Anexo 6 se encuentra una factura de envases de vidrio, no se pudo conseguir una proforma debido a que la empresa no cuenta con estos envases para venderlos al por mayor, este proceso lo harán una vez que se confirme y bajo pedido.

### 3.7 EXPERIMENTACIÓN

Para el correcto desarrollo de la experimentación de las salsas, se necesitó aproximadamente de un mes para definir y adaptar las recetas a cada una de las salsas.

Para la elaboración de cada una de las salsas se necesitó hacer diversas muestras, con el afán de deducir el punto de equilibrio entre dulzor, acidez, apariencia y sabor general; los resultados de estas muestras llevaron sin duda a establecer una receta en la que todos los productos se encuentren presentes, pero predomine el sabor a café y chocolate, respectivamente.

Los resultados obtenidos de la experimentación, así como los distintos procedimientos, se encuentran a continuación:

#### 3.7.1 Salsa teriyaki con café

Tabla 8. *Proceso de elaboración*

PROCESO DE ELABORACION DE SALSA TERIYAKI CON CAFÉ			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.7.2 Salsa BBQ con café

Tabla 9. *Proceso de elaboración*

PROCESO DE ELABORACION DE SALSAS BBQ CON CAFÉ			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.7.3 Salsa de maracuyá con café

Tabla 10. *Proceso de elaboración*

PROCESO DE ELABORACION DE SALSAS MARACUYÁ CON CAFÉ			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.7.4 Salsa de tamarindo con chocolate

Tabla 11. *Proceso de elaboración*

PROCESO DE ELABORACION DE SALSA TAMARINDO CON CHOCOLATE			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.7.5 Salsa de vino tinto con chocolate

Tabla 12. *Proceso de elaboración*

PROCESO DE ELABORACION DE SALSA VINO TINTO CON CHOCOLATE			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.7.6 Salsa de coco con chocolate

Tabla 13. *Proceso de elaboración*

<b>PROCESO DE ELABORACION DE SALSA COCO CON CHOCOLATE</b>			
			
1 Hervir todos los ingredientes	2 Filtrar salsa	3 Añadir el Roux	4 Enfrascar / Producto final

### 3.8 VALIDACIÓN DEL PRODUCTO

La validación de los productos se llevó a cabo en la Universidad de las Américas, en compañía de: Chef Miguel Burneo, docente curricular e investigador de Patrimonio Alimentario del Ecuador; Chef Omar Barreno docente curricular; Chef Gabriel Mena, docente curricular y Chef Byron Revelo, docente curricular en calidad de expertos, esto con el afán de realizar correcciones de las recetas y/o formulación de las mismas en caso las hubiese.

Cabe recalcar que para esta validación también se tomó en cuenta el criterio de los alumnos de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas, mismos que han sido formados por docentes con vasta experiencia y han sabido transmitir su conocimiento ayudando a la formación de un juicio de valor único.

Los expertos aportarán con su valioso conocimiento y experiencia culinaria con el fin de perfeccionar las recetas que forman parte de esta línea de salsas gourmet, así también se espera sugerencias y críticas constructivas para entregar un producto de calidad.

Para el desarrollo de esta validación, se realizó una degustación de todas las salsas que componen el proyecto, esto se lo hizo con cuatro proteínas (res, cerdo, pollo y camarones) para así apreciar el sabor de cada una de las salsas; se entregó una especie de recolección de datos, tipo encuesta en la que la validación tenía una ponderación de 1 a 5 puntos (siendo 1 malo y 5 excelente), los resultados se muestran a continuación.

### 3.9 TABULACIÓN DE RESULTADOS

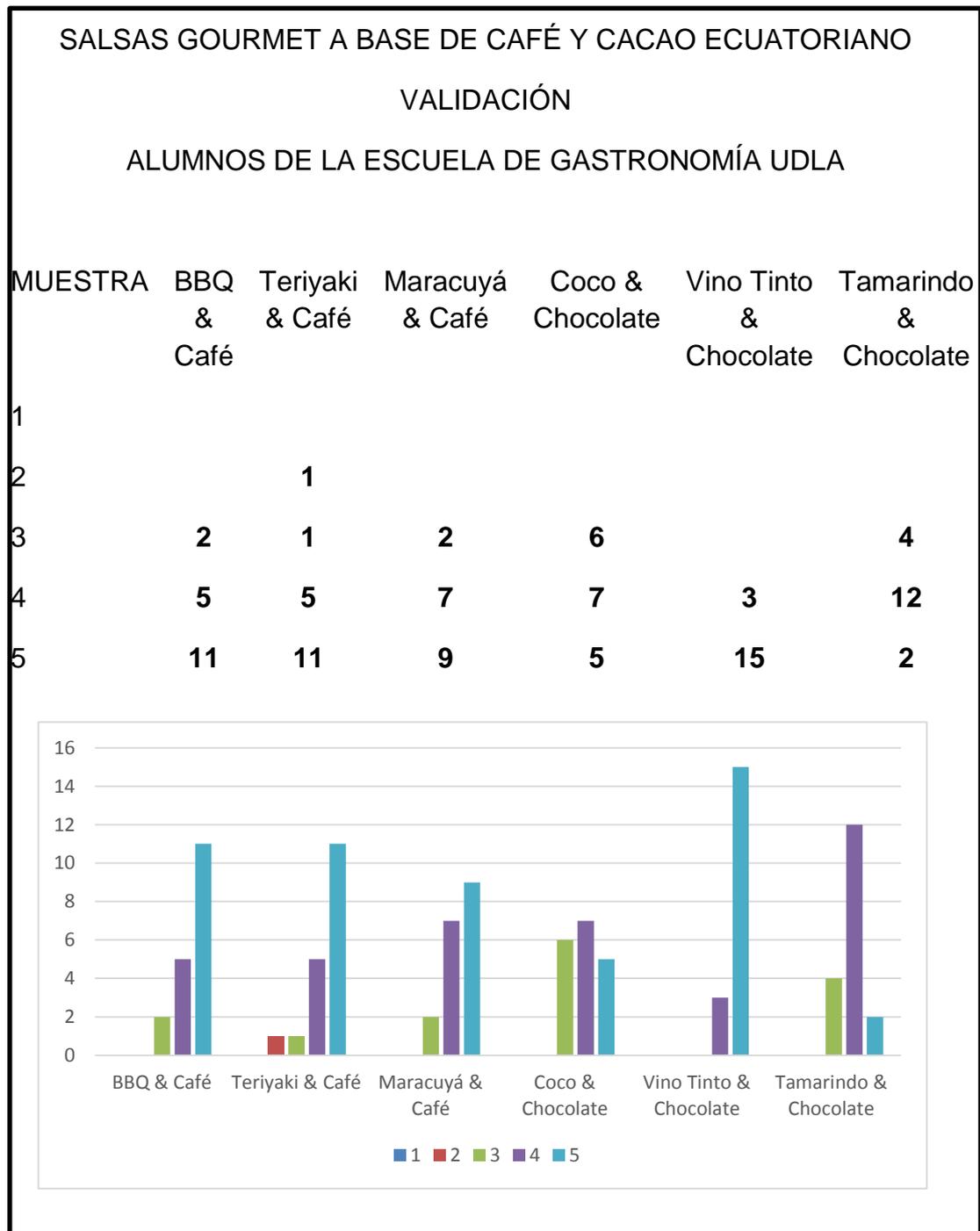


Figura 8. Tabulación de resultados alumnos UDLA

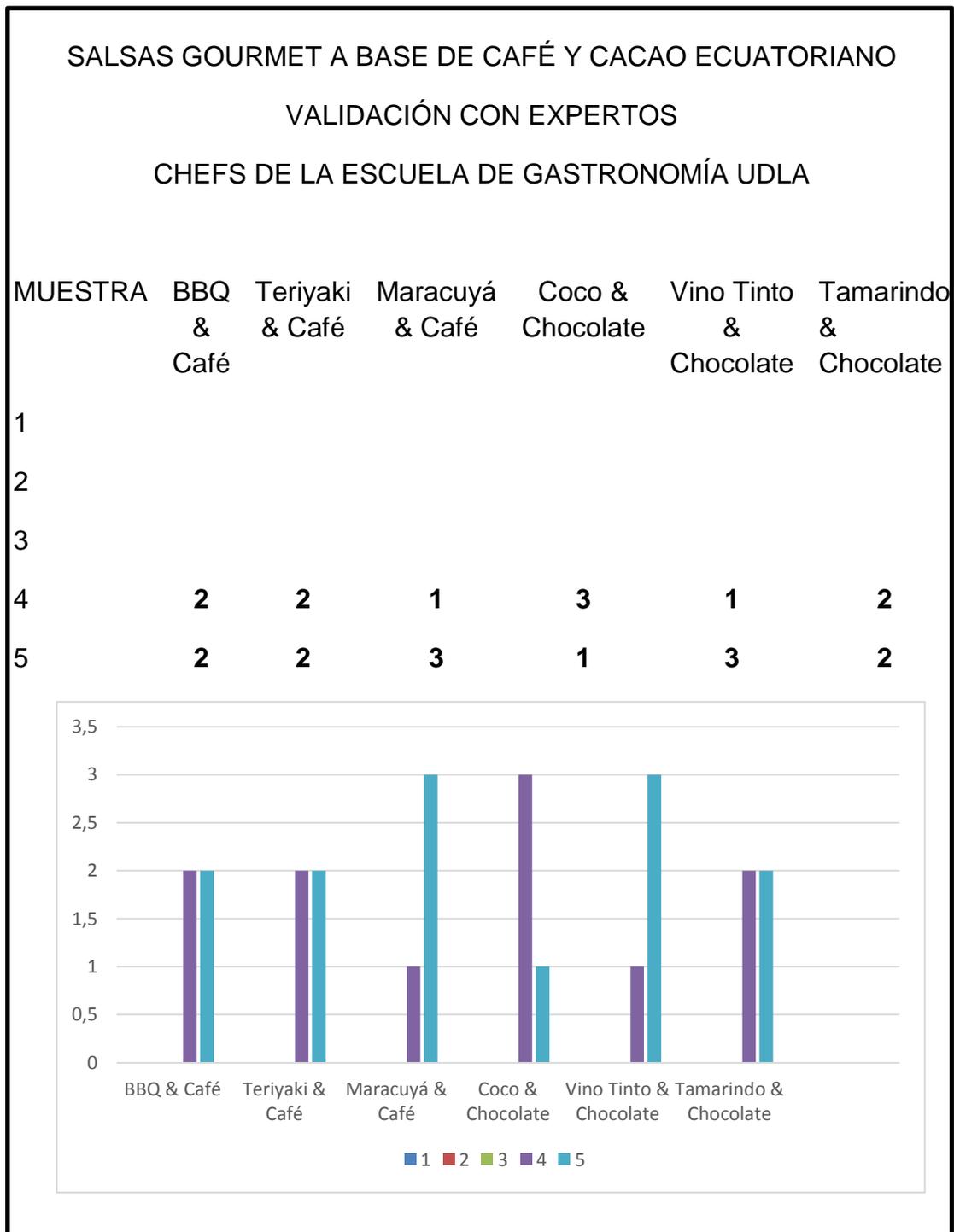


Figura 9. Tabulación de resultados docentes UDLA

### **3.9.1 Interpretación de los datos obtenidos**

Los resultados que se obtuvieron de los alumnos, 4 de 6 salsas obtuvieron excelentes resultados, no así específicamente la de Coco & Chocolate y Tamarindo & Chocolate, esto se debe a que en el primer caso el sabor a coco no se encontraba presente en la salsa, falta potencializarlo; en cuanto al tamarindo su acidez no ayudo a definir un sabor apropiado en el paladar. En cuanto a la validación con expertos, es decir con los Chefs de la UDLA, coincidieron que, al intentar potencializar el sabor del coco, usando parte del afrecho del mismo la textura varío y no favoreció a su nombre “salsa”.

Se sugiere que las salsas tengan en general la misma textura, esto enfocándose en la de coco, los colores resultan llamativos tanto para alumnos como para docentes, ya que se juega con la gama de color café, desde oscuro hasta claro, con excepción de la salsa de maracuyá; como recomendación los docentes han resaltado la necesidad de pasteurizar las salsas para que se prolongue su tiempo de vida.

### **3.9.2 Análisis de los resultados obtenidos**

El análisis de resultados basándose en las encuestas realizadas a los docentes y alumnos de la Universidad de las Américas permite ver, la aceptación del producto en un nicho de mercado está sujeto a constantes cambios en la tendencia de consumo, esto se debe a que la cultura gastronómica del país es sensible a la introducción de nuevos alimentos con materia prima ecuatoriana, en el caso de las salsas gourmet un 90% de los ingredientes son ecuatorianos.

Persuadir el consumo de salsas con sabores de frutas acompañando al café y cacao resulta interesante para expertos y estudiantes, porque permite ampliar el uso de estos recursos para generar nuevas ideas en el desarrollo de platos y recetas, siendo esto parte de un propósito indirecto del proyecto. Conocer y equilibrar sabores y texturas es parte de la aceptación que estas salsas aseguro con los encuestados antes mencionados, el nicho de mercado si se encuentra listo para aceptar un producto como las salsas gourmet.

Una tendencia fuerte al aceptar sabores poco y muy conocidos con el café y cacao permitirán la mejor penetración del producto a los nichos de mercado, de igual manera logrará la diferenciación y posicionamiento en la mente del consumidor; lo que será una barrera de entrada para empresas que pretendan desarrollar un producto con características similares.

### **3.10 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO**

- El objetivo base del proyecto es dar a conocer el uso del café y el cacao en la cocina de sal, creando una nueva tendencia de consumo con la que el conocimiento del patrimonio alimentario del Ecuador se revitalice y crezca como identidad culinaria en cada uno de los consumidores.
- Generar trabajo es un objetivo implícito que se cumplirá a través de este proyecto, colaborando e impulsando la actividad económica local, con enfoque en el Plan Nacional del Buen Vivir y la Plataforma Industrial.
- Los resultados de la recolección de datos, encuesta, realizados a 395 personas del segmento de mercado objetivo permiten ver la aceptación del producto de manera favorable, dando viabilidad al desarrollo del proyecto.
- El impacto social que este innovador proyecto tendría el de generar una cultura de consumo basándose en un comercio y precio justo, donde la cadena de valor de una empresa, en este caso Xocoffé, teniendo como base sus actividades principales y de apoyo serán fundamentales para el exitoso desarrollo del mismo.

## **Recomendaciones**

- Implementar nuevos sabores con el fin de crecer como industria y así poder llegar a más consumidores, creando salsas veganas, bajas en sal y azúcar, manteniendo y ofreciendo calidad, sabor y apariencia uniforme.
- Producir bajo las distintas concentraciones de chocolate proporcionará un crecimiento en la curva de aprendizaje pues manejar estos productos requiere de criterio, así como de equilibrio para alcanzar un sabor general aceptado por los consumidores.

## CAPÍTULO IV

### MANUAL DE PROCESOS PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO

#### 4.1 OBJETIVOS

Recaudar clara, efectiva, y objetivamente la información pertinente para los aspectos técnicos, legales y de operación de este proyecto de línea de salsas gourmet a base de café y cacao ecuatoriano.

#### 4.2 APLICACIONES

La elaboración de salsas gourmet tiene como objetivo competir de manera directa con los principales productos sustitutos que se encuentran en el mercado nacional, teniendo en cuenta que estos no tienen como ingredientes ni café ni cacao. El valor agregado que este proyecto busca entregar a los clientes es la apertura al consumo del café y cacao en cocina de sal, esto a través del patrimonio alimentario ecuatoriano. La curva de experiencia y aprendizaje de la línea de salsas gourmet despegará a través del enfoque de crear una nueva tendencia de consumo.

Este producto ha sido pensado para ser vendido a manera de unidad, sin embargo, el hecho de pensar en un triple pack, haría de este proyecto una alternativa aún más atractiva para los consumidores, es decir las tres salsas de café y las tres de cacao por separado.

Al hacer referencia del triple pack, suponemos de tres unidades de café siendo estas:

Salsa de Maracuyá con Café

Salsa Teriyaki con Café

Salsa BBQ con Café

Mientras que al hablar del triple pack de salsas de cacao, teniendo en cuenta tres unidades de estas, siendo así:

Salsa de Vino Tinto con Chocolate

Salsa Tamarindo con Chocolate

Salsa Coco con Chocolate

Para el fácil manejo al momento de la compra del triple pack, se ha diseñado un contenedor/sujetador de cartón 100% reciclado y reciclable, acorde a las necesidades tanto del consumidor como del producto.

### **4.3 MARCO JURÍDICO**

Dentro de los factores normativos que se deben tener en cuenta para la factibilidad de este proyecto, están normas y reglamentos a nivel país; esto también haciendo referencia a la autenticidad del nombre de los productos basándose en la búsqueda de nombres similares y posterior registro del mismo ante el ente regulador.

Para que este proyecto funcione adecuadamente se deben cumplir con los siguientes aspectos legales:

- Obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el SRI.
- Obtener la Licencia Única Metropolitana para el ejercicio de Actividades Económicas (LUAE) otorgada por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- Obtención de la Patente Municipal (RAET).
- Permiso de Funcionamiento emitido por el Ministerio de Salud.
- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
- Registro y posterior patente del nombre en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).
- Afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Para información detallada de los aspectos legales, desde el Anexo No. 8

#### **4.4 NORMAS DE OPERACIÓN**

Las normas que se deben aplicar de manera correcta serán base de las políticas internas, en este caso esencialmente se deben tomar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Citando a las constantes capacitaciones que el Ministerio de Salud Pública ofrece, para la posterior adquisición del certificado de funcionamiento de plantas procesadoras de alimentos, en este caso artesanales.

Sin embargo, es importante conocer que este certificado de operación tiene vigencia de tres años a partir de la fecha de concesión, este documento será de forma progresiva requisito obligatorio para la emisión del permiso de funcionamiento anual; adicional a esto será vital para las empresas que deseen obtener el Registro Sanitario, de sus grupos de alimentos por línea de procesamiento.

#### **4.5 PROCEDIMIENTOS**

A continuación, indicarán los procesos necesarios para la esterilización y envasado de las salsas, así como el proceso de las mismas.

##### **4.5.1 Proceso de esterilización y envasado artesanal**

Para la esterilización de los envases, se debe hervir agua en una olla tamalera mientras los frascos y tapas serán esterilizados mediante el vapor de agua, realizar este proceso de 20 a 30 minutos desde que el agua llega a punto de ebullición, una vez listo el producto retirar el envase del vapor.

Finalizada la esterilización según las normas de seguridad y BPM para garantizar un producto de alta calidad, se procederá a envasar con la salsa caliente y sellar el frasco para lograr una buena pasteurización del producto, con los envases listos, se procede a enfríalos rápidamente con chorros de agua al clima para no provocar shocks térmicos ni daños al producto final, para finalizar este proceso se debe hacer una limpieza final de los frascos para su posterior etiquetado, empaquetado y almacenamiento.

#### **4.5.2 Procedimiento de salsa teriyaki con café**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. En una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe pasar la salsa por un colador fino, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

#### **4.5.3 Procedimiento de salsa BBQ con café**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. Para la pasta de tomate, base de esta salsa, en una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe licuar y pasar la salsa por un colador fino. Para la salsa BBQ se deben agregar todos los ingredientes incluyendo la pasta de tomate y dejar hervir entre 15 – 18 minutos, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

#### **4.5.4 Procedimiento de salsa maracuyá con café**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. En una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe pasar la salsa por un colador fino, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior

corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

#### **4.5.5 Procedimiento de salsa tamarindo con chocolate**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. En una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe pasar la salsa por un colador fino, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

#### **4.5.6 Procedimiento de salsa de vino tinto con chocolate**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. En una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe pasar la salsa por un colador fino, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

#### **4.5.7 Procedimiento de salsa de coco con chocolate**

Para la elaboración de esta salsa luego de la recepción de materia prima, se procede a la elaboración de la misma, este proceso inicia con pesar los ingredientes y tener listo el mise and place. En una olla se debe llevar a punto de ebullición los ingredientes por aproximadamente 15 a 18 minutos, seguidamente se debe pasar la salsa por un colador fino, para optimizar el tiempo en una olla aparte hay que realizar el roux y agregarlo a la salsa sobre

fuego por pocos minutos hasta llegar a punto de salsa o nape, para su posterior corrección de sabores, una vez hecho esto se debe enfrascar, y proceder al proceso ya mencionado en el literal 5.5.1.

## 4.6 FORMATOS



Figura 10. Formatos de Etiquetas

#### 4.7 DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

A continuación, se encuentran las características de compra, mismas que deberán ser repartidas a los proveedores, para que sean cumplidas tanto en tiempos como en especificaciones:

Tabla 14. *Lista de características de la materia prima*

PRODUCTO	OBSERVACIONES
CAFÉ	Instantáneo Nescafe
CHOCOLATE	Amargo 100% Pacari.
AZUCAR MORENA	La Troncal
PULPA DE MARACUYÁ	Frutasi Maracuyá
PULPA DE TAMARINDO	Frutasi Tamarindo
PULPA DE COCO	María Morena
VINO TINTO	Close pirque Merlot
HARINA	B.B. Harina trigo
MANTEQUILLA	SX. Mantequilla s/sal
TOMATE	Tomate riñón
ZANAHORIA	Zanahoria
PIMIENTO	Granel
AJO	ile Pasta de ajo
VINAGRE	D.Petra Vinagre Blanco
SALSA DE SOYA	Oriental
MANDARINA	De la costa
CEBOLLA PERLA	Cebolla perla
SAL	Pacífico sal Yodada Fluorada
GLUCOSA O JARABE DE MAIZ	Jarabe de maíz Carmen Ross

#### 4.8 DIAGRAMA DE FLUJO

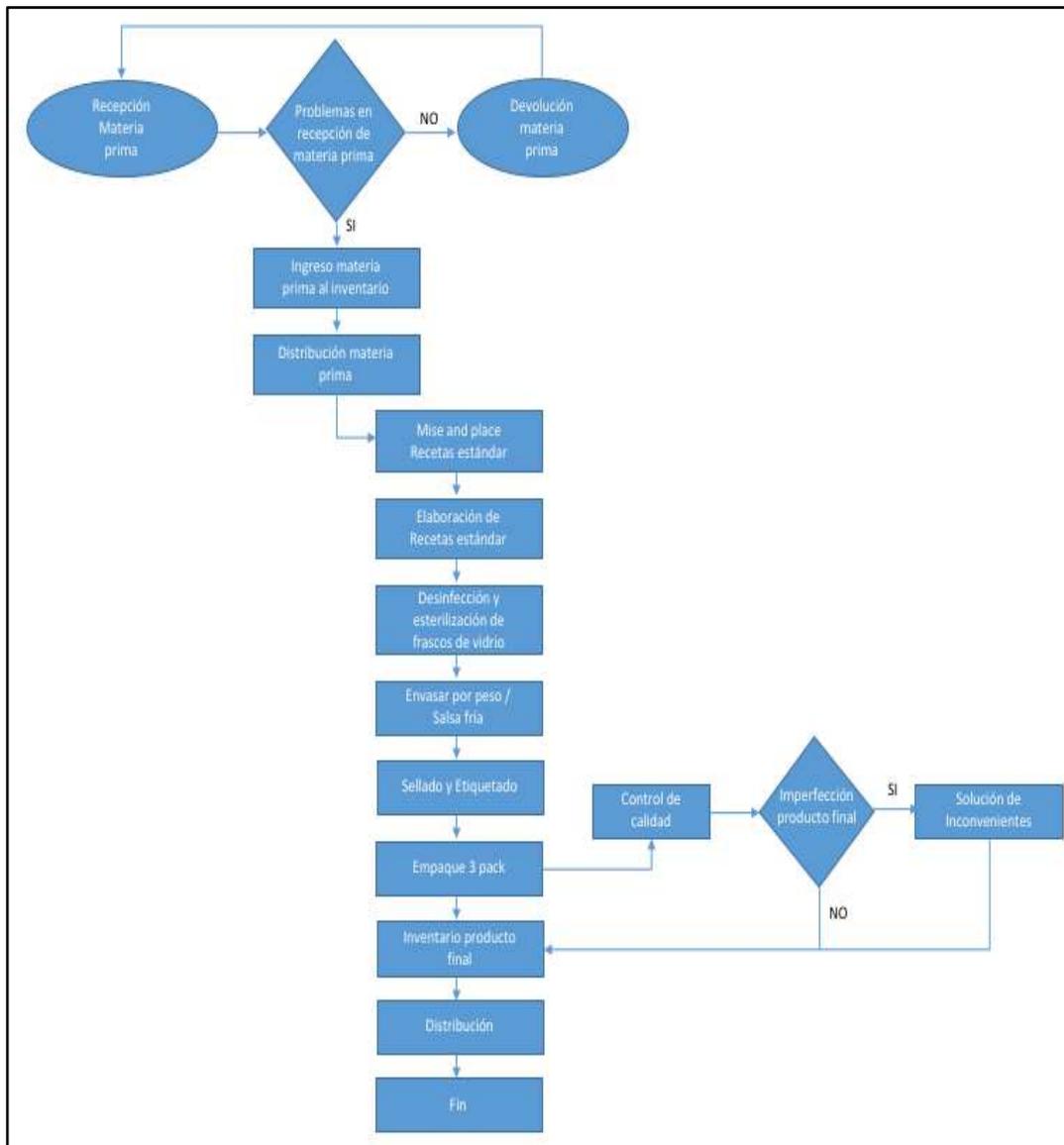


Figura 11. Diagrama de Flujo

## 4.9 ANÁLISIS DE COSTOS DE RECETAS ESTÁNDAR

El cálculo de costos de las recetas estandarizadas, corregidas, de cada una de las salsas no cuenta con el precio del envase de vidrio de 260 ml, tapa y etiqueta de identificación respectiva del producto. El costo total es de 0,86 centavos por presentación. Los costos finales se encuentran a continuación:

**BBQ & CAFÉ:**  $1,26 + 0,86 = 2,12$

**TERIYAKI & CAFÉ:**  $1,17 + 0,86 = 2,03$

**MARACUYÁ & CAFÉ:**  $1,09 + 0,86 = 1,95$

**COCO & CHOCOLATE:**  $1,42 + 0,86 = 2,28$

**VINO TINTO & CHOCOLATE:**  $1,58 + 0,86 = 2,44$

**TAMARINDO & CHOCOLATE:**  $1,30 + 0,86 = 2,16$

**COSTO TRIPLE-PACK CAFÉ:**  $2,12 + 2,03 + 1,95 = 6,10$

**COSTO TRIPLE- PACK CHOCOLATE:**  $2,28 + 2,44 + 2,16 = 6,88$

Sugerencia de PVP basada en los resultados que se obtuvo de la herramienta de recolección de datos, pregunta No.7, el segmento objetivo estaría dispuesto a pagar por 250 ml de cada una de las salsas un precio de USD. 4,99.

## 4.10 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.10.1 Conclusiones

Después de haber investigado de manera exhaustiva, se ha tomado en cuenta el estudio de mercado que se elaboró en la parroquia de Cumbayá para así

determinar las necesidades, tendencias y gustos actuales de los potenciales consumidores, con lo que se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Xocoffé es un proyecto factible, esto en cuanto a que puede llegar a satisfacer las nuevas tendencias de consumo en cuanto a acompañar los platos fuertes con una salsa. En el estudio de mercado el resultado permitió ver que la población, segmento objetivo, se encuentra interesada en probar este nuevo proyecto que basa su elaboración en café y cacao ecuatoriano; por ende, esto generará una identidad culinaria usando ingredientes dulces, cítricos y combinándolos con café y chocolate amargo.
- Con la recolección de datos el resultado final del estudio de mercado, se evidencia que los sabores que se utilizarán para la elaboración de salsas generan interés en ser consumidas, esto principalmente se debe a que los estos ingredientes combinados no han sido explotados o usados previamente. La novedad se da al momento de utilizar frutas con chocolate amargo, café con salsas preexistentes, como lo son BBQ (característica de barbacoas), Teriyaki (de origen japonés, considerada adecuada para glasear carnes rojas y blancas). Esto es importante para que el segmento de mercado objetivo encuentre una manera de compartir una experiencia con sabores ecuatorianos.
- Elaborar las salsas bajo normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), es de vital importancia, esta herramienta permite el desarrollo de productos seguros para el consumo humano, centrándose en la higiene y la manipulación de los mismos. Es fundamental tomar en cuenta que este proyecto busca cumplir con estos, ya que así contribuye a asegurar productos inocuos que garanticen altos estándares de calidad.

Considerando que el proyecto es de carácter artesanal, en la fase de experimentación se observó que las salsas se fermentaban rápidamente, esto claro está es por falta de conservantes y preservantes, mismos que cambiarían el sabor de las salsas, por lo que se concluyó que debía ser fundamental llevarlas a un proceso de pasteurización, prolongando su tiempo de vida.

#### **4.10.2 Recomendaciones**

Es parte importante del desarrollo del proyecto de las salsas gourmet a base de café y cacao ecuatoriano tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La recepción y manejo de inventarios de materia prima, área a la que se debe enfocar la mayor parte de presupuesto, así como esfuerzo, garantizará el buen resultado y rentabilidad del proyecto.
- Constante retroalimentación de los consumidores finales para saber que les ha parecido el producto, desde su empaque hasta el tiempo de vida, para mantener un estándar de calidad, desarrollando posibles planes para eliminar puntos débiles del producto, en cualquier fase de su elaboración y distribución.

## REFERENCIAS

- Alba, C. (2013) El cacao es Amazónico ya que se consumía hace 5.500 años, <http://www.elmundo.es/america/2013/09/14/noticias/1379178203.html>  
Recuperado el 5 de julio de 2016
- Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas. (2013) Introducción y Participantes, <http://www.alaiab.com/>  
Recuperado el 2 de mayo de 2016
- Anecacao. (2015) Cacao Nacional, <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos.html> Recuperado el 19 de mayo de 2016.
- Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas. (2016) Objetivos, <https://www.anfab.com/wp/objetivos/> Recuperado el 2 de mayo de 2016
- Bau, F. (2006) Chocolate Fusión. Barcelona; Montagud Editores
- Cady, R., Denson, J. & Durham, P. (2013) Inclusion of cocoa as a dietary supplement represses expression of inflammatory proteins in spinal trigeminal nucleus in response to chronic trigeminal nerve stimulation. USA; Missouri State University.
- Café Minerva (2016) Productos, <http://www.cafeminerva.ec/productos/>,  
Recuperado el 30 de noviembre de 2016.
- Café Vélez (2015) Café de Origen <http://www.cafevelez.com/nuestros-productos/cafe/cafe-de-origen/> Recuperado el 30 de noviembre de 2016.
- Caoní (s,f), Productos, <http://www.caonichocolate.com/productos/linea/chocolate/con/leche/>,  
Recuperado el 30 de noviembre de 2016.
- Center for Disease Prevention & Epidemiology. (1998) Ceramic and Pottery Cookware: a potential source of Pb. USA; Oregon Health Division.

- Dirección de Estadísticas Económicas. (2016) Inflación Mensual Enero 2016, [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2016/InflacionEnero2016/Reporte\\_inflacion\\_201601.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2016/InflacionEnero2016/Reporte_inflacion_201601.pdf)  
Recuperado el 2 de mayo de 2016
- El Comercio (s, f) El cacao CCN-51 pasó de patito feo a cisne de la producción ecuatoriana, [www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cacao-ccn-51-paso-de.html](http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cacao-ccn-51-paso-de.html) Recuperado el 6 de julio de 2016
- El Telégrafo. (2014) \$75 millones para reactivar sector cafetero (Infografía), <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/75-millones-para-reactivar-sector-cafetero-infografia>, Recuperado el 6 de julio de 2016
- Estación Experimental Tropical Pichilingue. (1993) Manual del Cultivo del Café. Ecuador; B Centauro.
- Gayler, P. (2009) Salsa de todo el mundo. Barcelona; Ediciones Elfos S.L.
- Gobierno Parroquial de Cumbayá, (s,f.) Parroquia Cumbayá, <https://sites.google.com/a/cumbaya.gob.ec/parroquia-cumbaya/home/nh2>, Recuperado el 15 de septiembre de 2016.
- Guerrero, G. (s, f.) El Cacao ecuatoriano: Su historia empezó antes del siglo XV, <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Hermé, P. (2007) El Chocolate. Barcelona; Larousse Editorial.
- INEC, (2010) Resultados del Censo 2010, <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- INEC, (2010) Población y Demografía, <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. (2014) Ecuador con aroma de café, <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/>, Recuperado 16 de mayo de 2016

- Kotler, P. & Armstrong, G. (2008) Fundamentos de Marketing. México; Pearson Educación.
- Luján, N. (1997) Historia de la Gastronomía. Barcelona; Ediciones Folio S.A.
- Martínez, A. (2015) El cacao nacional es bien recibido por el consumidor extranjero, <http://www.metroecuador.com.ec/noticias/el-cacao-nacional-es-bien-recibido-por-el-consumidor-extranjero/rUroez---AVNUdyDCiX6s/> Recuperado el 19 de mayo de 2016.
- Martínez, M. (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. España; Editorial Síntesis S.A.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013) Patrimonio Alimentario. Guayaquil; El Telégrafo. <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf> Recuperado el 7 de mayo de 2016.
- Ministerio de Salud Pública (s,f) Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, <https://instituciones.msp.gob.ec/.../buenas%20p.m%20artesanales%20modificado.ppt>, Recuperado el 28 de octubre de 2016.
- Ministerio de Salud Pública (2016) Ministerio de Salud Pública realiza verificación y certificación de las Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos, <http://www.salud.gob.ec/ministerio-de-salud-publica-realiza-verificacion-y-certificacion-de-las-buenas-practicas-de-manufactura-de-alimentos/>, Recuperado el 28 de octubre de 2016
- Monroy, P. & Martínez, G. (2012) Introducción a la Historia de la Gastronomía. México; Limusa.
- Motamayor, J., Lachenaud, P. da Silva JW., Loor, R.& Kuhn D., et al., (2008) Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma cacao*). USA; Public Library of Science.

Nestlé, (s.f.) El Café y sus Efectos en el Organismo.  
<http://ww1.nestle.com.ec/marcas/cafe/elcafeysusefectosenelorganismo>  
Recuperado el 21 de mayo de 2016.

Nestlé, (s.f.) Café: salud y beneficios  
[https://www.nestleprofessional.com/spain/es/BeverageExpertise/salud\\_bienestar/Pages/Caf%C3%A9saludybeneficios.aspx](https://www.nestleprofessional.com/spain/es/BeverageExpertise/salud_bienestar/Pages/Caf%C3%A9saludybeneficios.aspx) Recuperado el 24 de mayo de 2016.

Nutraease. (2015) Los utensilios de cocina y su historia.  
<http://www.nutraease.es/los-utensilios-de-cocina-y-su-historia/>  
Recuperado el 19 de mayo de 2016.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (03 de noviembre de 2010). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*.  
<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Ecuador/ppp/TALLER%20REGIONAL%20FAO%20nov%202010/Miercoles/6ECUADORCacaoArriba.pdf> Recuperado el 26 de mayo de 2016.

Ortemberg, A. (2006) *Pasión por el Chocolate*. España; Editorial Océano S.L

Pacari, (s,f) Barras de Chocolate <http://www.pacarichocolate.com/barras-chocolate.html?p=1>, Recuperado el 30 de noviembre de 2016

Páez, L. &Espinosa, F. (2015) *Ecuador Tierra del Cacao*. Ecuador; Tramaediciones

Paredes, N. & Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. (2009) *Manual de cultivo de cacao para la Amazonía ecuatoriana N°. 76*. Ecuador.

Parroquia Cumbayá (s,f.) Mapa Parroquia Cumbayá (Quito),  
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mapa\\_Parroquia\\_Cumbayá\\_\(Quito\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mapa_Parroquia_Cumbayá_(Quito).svg), Recuperado el 15 de septiembre de 2016

Paz y Miño, J. (2011) La época cacaotera en Ecuador.  
[http://the.pazymino.com/JPyM-Epoca\\_Cacaotera\\_Ecuador.pdf](http://the.pazymino.com/JPyM-Epoca_Cacaotera_Ecuador.pdf)  
Recuperado el 19 de mayo de 2016.

PRO ECUADOR, Evolución de las exportaciones ecuatorianas de Enero a Julio  
2012-2014 (Septiembre del 2014).  
[http://www.proecuador.gob.ec/pubs/proec\\_eee2014\\_ene-sep/](http://www.proecuador.gob.ec/pubs/proec_eee2014_ene-sep/)  
Recuperado el 16 de octubre de 2016

República del Cacao, (s.f.) Collection  
<https://republicadelcacao.com/collections/all>, Recuperado el 28 de octubre  
de 2016  
Roux, M. (2006) Salsas dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona;  
Ediciones Elfos S.L.

Sacha Gold Cacao, (2016) Sacha Gold.  
<http://sachagold.com/index.php/espanol/laempresa/> Recuperado el 20 de  
mayo de 2016.

Sánchez, C. (2005) Cultivo, Producción y Comercialización del Café. Perú;  
Ediciones Ripalme.

Sorond, F., Hurwitz, S. Salat, D., Greve, D. & Fisher, N. (2013) Neurovascular  
coupling, cerebral white matter integrity, and response to cocoa in older  
people. USA; American Academy of Neurology.

Unigarro, C. (2010) Patrimonio Cultural Alimentario. Ecuador; Ediciones La  
Tierra.

## **ANEXOS**

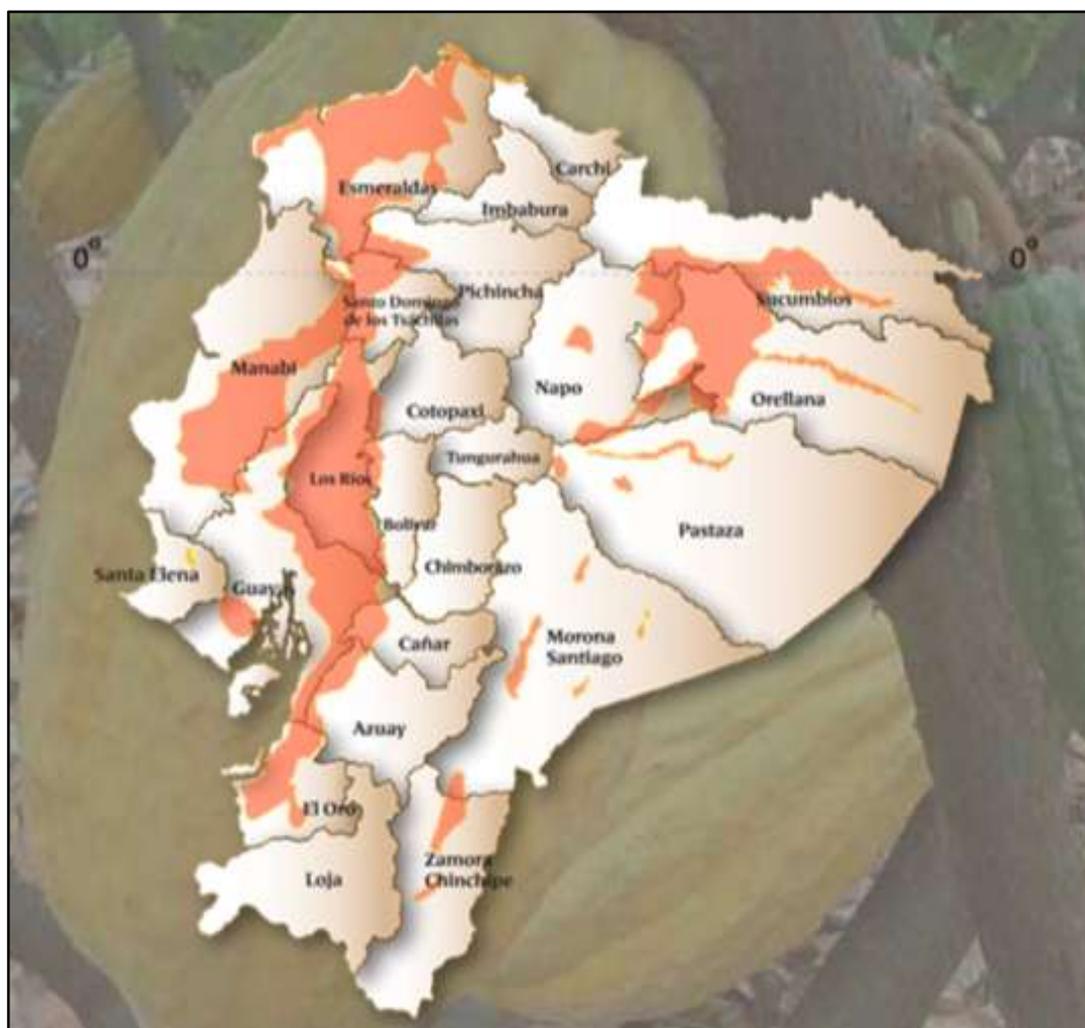
## ANEXO 1

### MAPA CAFETERO DEL ECUADOR



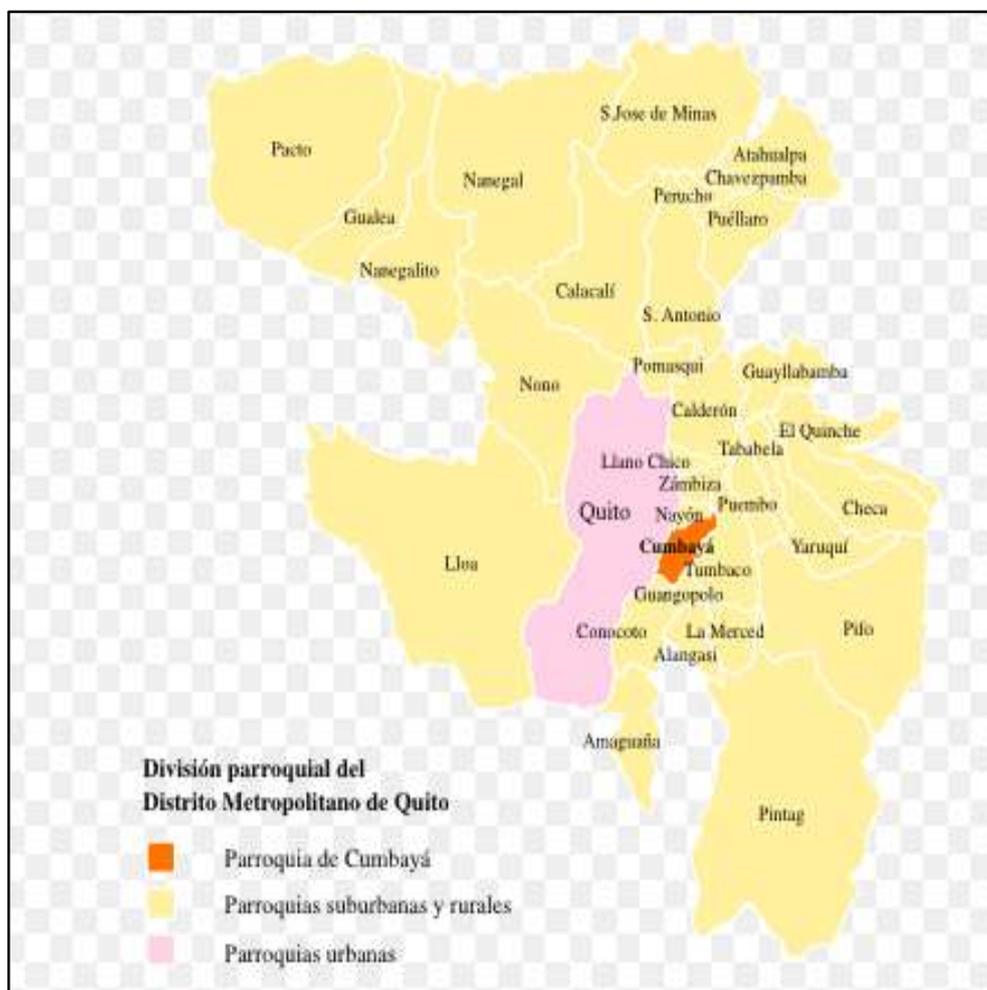
ANEXO 2

MAPA CACAOTERO DEL ECUADOR



# ANEXO 3

## MAPA PARROQUIA CUMBAYÁ



## ANEXO 4

### MODELO DE ENCUESTA – RECOLECCION DE DATOS

<b>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS</b>	
<b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>	
Encuesta para el posterior desarrollo de una variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano para cocina de sal.	
<b>1. Género:</b>	
	Masculino
	Femenino
<b>2. Edad:</b>	
	17-24
	25-40
	41-65
	65 en adelante.
<b>3. ¿Acostumbra usted acompañar los platos fuertes con algún tipo de salsa?</b>	
	Si
	No
<b>4. ¿Ha escuchado usted sobre las salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano?</b>	
	Si
	No
<b>5. ¿Cuál es el café y chocolate, que más le gusta? (seleccione uno de cada uno)</b>	
	Café en grano
	Chocolate con leche
	Café instantáneo
	Amargo / Semi amargo
<b>6. ¿Estaría usted dispuesto a probar salsas para cocina de sal a base de café y cacao ecuatoriano?</b>	
	Si
	No
<b>7. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un frasco de vidrio de 275gr de este tipo de salsas?</b>	
	Hasta \$3.99
	Hasta \$4.99
	Hasta \$5.99

ANEXO 5

LISTA DE COSTOS CORPORACIÓN FAVORITA C.A – SUPERMAXI

20/11/2016 <https://www.favorita.ec/sispe/ValoracionesEstadoDetallePedido/EstadoDetallePedidoTexto.jsp?id=148043224572>

Nro. de reservación:  
Ruc: 1790016919001

**CORPORACION FAVORITA C.A. - 106 BOSQUE**  
(Pedido válido hasta: 2016-12-05)

---

Entidad responsable: Local  
No. de pedido: 10639163343398 Estado: Cotizado

Fecha de elaboración: 2016-11-29 Elaborado en: 106 - BOSQUE  
Primera fecha de despacho: Primera fecha de entrega:  
Teléfono local: 2455607 Administrador local: BOLIVAR CASTRO

---

Detos del cliente: Detos del contacto:  
Documento: 1720750627 SIN CONTACTO  
Nombre: SALTOS GRANIZO JOSE RUBEN  
Teléfono: TD: SN - TT: SN - TC: SN  
Email:

---

Valor abono inicial: 0.00 Valor abonado: 0.00 (No enviado al CO)

Detalle del pedido (I: valor aplicado el IVA)

No	Código barras	Artículo	Cant.	Peso Kg.	V.unit	V.unit,IVA	Tot. bruto Inc. IVA	Tot. neto Inc. IVA
1	60371	CEBOLLA PATTERNA BLANCA GRANEL, KILO, 1			1.00	0.62	0.62	0.62
2	60461	MANDARINA DE LA COSTA, KILO, 1			1.00	2.71	2.71	2.71
3	60589	PIMIENTO GRANEL, KILO, 1			1.00	0.74	0.74	0.74
4	7804320129914	CLOSE PIRQUE MERLOT, 1000 ml, 12	1		5.91	6.74	6.74	6.74
5	7861000113366	PACIFICO SAL YODADA FLUORADA, 1kg, 50	1		0.24	0.24	0.24	0.24
6	7861007900037	SALSA CHINA ORIENTAL, 100 ml, 48	1		0.47	0.54	0.54	0.54
7	7861009310094	D.PETRA VINAGRE BLCO., 1 l, 12	1		1.16	1.32	1.32	1.32
8	7861021206061	ILE AJO PASTA PET, 500 g, 24	1		1.07	1.07	1.07	1.07
9	7861023900020	B.B. HARINA TRIGO, 1k, 15	1		1.58	1.58	1.58	1.58
10	7861042521372	SX.MANTEQUILLA S/SAL, 250g,	1		1.87	2.13	2.13	2.13
11	7861045712142	PULPA COCO MARIA MORENA, 500g, 20	1		2.27	2.27	2.27	2.27
12	7861071700083	LA TRONCAL AZUCAR MORENA, 1 kg, 50	1		0.96	0.96	0.96	0.96
13	7862105710160	FRUTASI TAMARINDO PULPA, 500g, 12	1		2.20	2.20	2.20	2.20
14	7862105710177	FRUTASI MARACUYA PULPA, 500g, 12	1		2.06	2.06	2.06	2.06
15	7862109270080	PACARI CHOCOLATE RAW 100%, 50 g, 30	1		2.57	2.93	2.93	2.93
16	7891000076675	NESCAFE., 100g, 24	1		3.12	3.56	3.56	3.56
<b>TOTAL A PAGAR:</b>							<b>31.67</b>	

(-) El descuento se aplica sobre el precio del artículo sin IVA

**RESUMEN TRIBUTARIO**

SUBTOTAL BRUTO SIN IVA: 29.55  
(-)DESCUENTO: 0.00  
**SUBTOTAL NETO: 29.55**  
TARIFA 0%: 14.45  
TARIFA 14.0%: 15.11  
14.0% IVA: 2.11  
**COSTO FLETE: 0.00**  
**TOTAL: 31.67**

**NOTAS:**

- Los artículos que están marcados con un (\*) no tienen suficiente stock.
- Le recordamos que el archivo del beneficiario debe tener la siguiente información: Cédula, nombre, teléfono, local o dirección de domicilio, fecha de entrega.

**OBSERVACIONES:**

- Para obtener el precio de afiliado, debe presentar la tarjeta de afiliación (aplican restricciones).
- Los precios anotados son de afiliado   X   No afiliado
- El pago podrá ser: efectivo, tarjeta de crédito, cheque, etc.
- Para el pago con cheque presentar la tarjeta de afiliación que deberá ser del titular de la cuenta corriente y el cheque a nombre de Supermaxi, Megamaxi o Corporación Favorita C.A. (aplican restricciones).
- En caso de efectuarse retención a la fuente deberá registrarse a nombre de Corporación Favorita C.A.
- Si se va a requerir la factura debe cargarse la nota de venta, acercándose a servicios al cliente y presentar el RUC y la razón social.
- La confirmación del cliente para surtir esta proforma, debe ser con un mínimo de 72 horas de anticipación.
- Al confirmar debe ser cancelado el valor total de la proforma.
- La mercadería está sujeta a disponibilidad.
- Al confirmar el valor total de la proforma puede variar debido a un posible costo de flete si existen entregas a

<https://www.favorita.ec/sispe/ValoracionesEstadoDetallePedido/EstadoDetallePedidoTexto.jsp?id=148043224572> 1/2

ANEXO 6

FACTURA DE COSTOS ENVASES



**ENVASES  
Y  
QUÍMICOS**

Dirección: Av América N17-246  
y Santiago Esq.  
Telf.: 0225 44 784 / 0993 351 391  
E-mail: dalonso@siq.ec  
Quito - Ecuador  
Soñar Import S.A.  
Matriz: Río Cayambe Lote 304  
y Itucu Pichincha Oficina N15-15

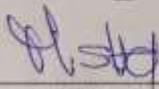
R.U.C.: 1792325072001  
**FACTURA 003-001**  
**000063344**  
Válida para su emisión hasta: 29 / Agosto / 2017  
Aut. S.R.I.: 1119365389  
Documento Categorizado: NO

Nombre: Jose Salto Fecha: 30.11.2016  
 Dirección: Quimsig  
 Telf: 2898914 R.U.C: 1920750627

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	UNIDADES	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
7547	Conservero 260ml	2	0.72	1.44

DISPONIBLE EN: WWW.AMBOLLA.BUSCA • COPIA CLIENTE ENVASES Y QUÍMICOS S.A. RECIBO DE PAGO

CREARTE IMPRESION - Edgar Fabián Gallardo Nufiez - RUC 1712291566001 - AUT.6416  
 TIL: 2 239-520 AUTORIZACION IMP: 29 / Agosto / 2016 - n del 2901 al 3900  
 FORMA DE PAGO:  Efectivo  Dinero Electrónico  Tarjeta de Crédito/Débito  Otros

  
FIRMA AUTORIZADA

  
FIRMA CLIENTE

Subtotal: 1.44  
 IVA 14%: 0.20  
 IVA 0%:  
**TOTAL: 1.64**

## ANEXO 7

### MODELO DE VALIDACIÓN DE SALSAS (ALUMNOS Y DOCENTES)

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS ESCUELA DE GASTRONOMIA					
Encuesta a expertos, sobre una variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano para cocina de sal.					
Nombre:					
Califique las salsas del 1 al 5, siendo uno malo y cinco excelente.					
1. Salsa BBQ con café	1	2	3	4	5
2. Salsa Teriyaki con café	1	2	3	4	5
3. Salsa de Maracuyá con café	1	2	3	4	5
4. Salsa de Leche de coco con chocolate	1	2	3	4	5
5. Salsa de Vino Tinto con chocolate	1	2	3	4	5
6. Salsa de Tamarindo con Chocolate	1	2	3	4	5
Observaciones Generales:					

ANEXO 8

VALIDACIÓN ALUMNOS UDLA



ANEXO 9

VALIDACIÓN EXPERTOS UDLA



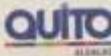
ANEXO 10

MESA DE DEGUSTACIÓN-VALIDACIÓN XOCOFFÉ



ANEXO 11

SOLICITUD LICENCIA ÚNICA METROPOLITANA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE)



### SOLICITUD PARA OBTENER LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

<b>TIPO DE PROCEDIMIENTO:</b>		<input type="checkbox"/> Cambio LUAE <input type="checkbox"/> Renovación LUAE <input type="checkbox"/> Excluir Autorización Administrativa		<input type="checkbox"/> Cambio de Actividad Económica <input type="checkbox"/> Cambio de Propiedad <input type="checkbox"/> Cambio de dirección del establecimiento	
-------------------------------	--	--	--	--	--

Denominación o Nombre Comercial: \_\_\_\_\_ Patente actual No.: \_\_\_\_\_  
 RUC No.: \_\_\_\_\_ Fecha inicio actividad económica: \_\_\_\_\_ Establecimiento No.: \_\_\_\_\_  
 Frente No.: \_\_\_\_\_ Licencia Única de Funcionamiento No.: \_\_\_\_\_ Establecimiento:  Principal   
 Actividad Económica: \_\_\_\_\_ Establecimiento:  Sucursal

PERSONA NATURAL		PERSONA JURÍDICA	
Nombres y Apellidos: _____ E.C. / Pasaporte: _____ Obligado a llevar contabilidad: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Razón Social: _____ Escritura y Apellido del Reg. Legal: _____ No. CI o Pasaporte Representante Legal: _____ Fecha de nombramiento del representante legal: _____ No. Resolución Super Intendencia de Compañías/Bancos (si aplica): _____ Fecha Constitución: _____ Fecha Resolución: _____ Capital suscrito: _____	

**INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA**

BOMBEROS (Factores riesgo)		AMBIENTE	
Área de local (m <sup>2</sup> ): _____ Material que afecta o amenaza: _____ <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, textiles <input type="checkbox"/> Materiales y objetos inflamables <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Productos almacenados en pallets de madera o cartón comprimido <input type="checkbox"/> GLP (Cilindro de gas) No. de 15kg _____ No. de 30kg _____ Total cilindros _____ <input type="checkbox"/> Muebles Contenedores y Perfiles orgánicos <input type="checkbox"/> Materiales Tóxicos y Materiales Infecciosos <input type="checkbox"/> Materiales radiactivos y Materiales corrosivos <input type="checkbox"/> Otros artículos/compartidos almacenados o colocados en la habitación		Fuente combustible provisto de: _____ Consumo de agua: _____ m <sup>3</sup> /mes Consumo de energía eléctrica: _____ kWh/mes Consumo de combustibles líquidos: _____ Gal / mes <input type="checkbox"/> Diesel <input type="checkbox"/> Gasoil <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Almacenamiento de combustibles: _____ Gal / mes <input type="checkbox"/> Diesel <input type="checkbox"/> Gasoil <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Fuente combustible de residuos generados: _____ Residuos orgánicos: _____ Kg/mes <input type="checkbox"/> Residuos inorgánicos generados en atención al cliente: _____ Kg/mes Residuos vegetales, aceites, grasas, lubricantes usados: _____ Gal / año <input type="checkbox"/> Aceites, grasas, lubricantes usados: _____ Gal / año Material reciclado en tiempo de vida: _____ Kg / año <input type="checkbox"/> Escorias: _____ Kg / año Residuos volantes de sustancias generadas: _____ Kg / año <input type="checkbox"/> Otros: _____ Kg / año	

Días de funcionamiento semanal (con una X): \_\_\_\_\_  
 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000  
 Horas de funcionamiento (con una X): \_\_\_\_\_  
 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000

**IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (COTIZACIÓN)**

¿Crea un producto o la divulgación y/o prestación de la identificación o localización del establecimiento?

**LEYENDA:**

Largo	Ancho	Altera sobre el nivel de la obra	Tipo de material	Ubicación del objeto	Local
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

**DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Avenida: \_\_\_\_\_ Calle principal: \_\_\_\_\_ Número: \_\_\_\_\_ Calle secundaria: \_\_\_\_\_  
 Edificio: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Urbana / Departamento: \_\_\_\_\_ Sector o referencia para ubicación: \_\_\_\_\_  
 Teléfono 1: \_\_\_\_\_ Teléfono 2: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_ Municipio de su preferencia para envío de impuestos: \_\_\_\_\_

**DECLARACIÓN JURADA / PETICIÓN DE INSPECCIÓN**

**DECLARO BAJO JURAMENTO** Que la información consignada en veritas y correspondencia a la realidad, que actúo de buena fe y que si cumplo con la Ordenanza 300 sancionada el 21 de marzo de 2010, que establece el régimen administrativo de la LUAE, si cumplo con las Reglas Técnicas aplicables a la actividad económica para la cual solicito funcionamiento, y que constaré debidamente en los Anexos adjuntos de la Ordenanza, 1 por materia de compatibilidad y uso de suelo; 2 por materia de seguridad; 3 por materia de seguridad y protección de incendios; 4 por materia de publicidad exterior "letrero"; 5 por materia ambiental; 6 por materia de turismo, para el caso de actividades económicas del sector turístico.

Revisaré todos los requisitos necesarios a los órganos de control, funcionamiento competente y unidades administrativas, para el ejercicio de las funciones de control, INSPECCIÓN y la verificación del cumplimiento de las Reglas Técnicas y de que si caso adjuntar información específica.

**CROQUIS DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Delimitar con las reglas técnicas permitir la ubicación del establecimiento, identificar calles, avenidas, edificaciones.

**Nota:** La información presentada no podrá tener armonización o corrección alguna.

## ANEXO 12

### SOLICITUD PARA LA OBTENCIÓN DE LA PATENTE MUNICIPAL (RAET).

## PROCESO PATENTE EN LÍNEA



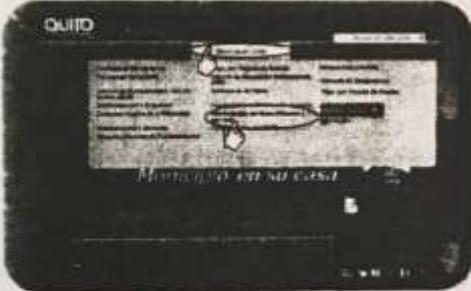
Si Usted ya cuenta con el No. de Patente, o desea hacer su declaración de actividades económicas por web, realice los siguientes pasos:

Ahora usted podrá obtener en línea su clave para la declaración de patente, ingresando a nuestro portal web:

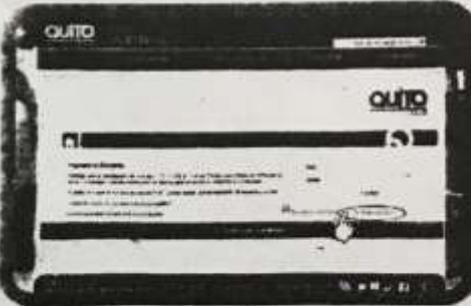
**pam.quito.gob.ec**

A continuación seleccionar la pestaña, **Servicios en Línea**

- Elegir la opción **Declaración en línea Patente y 1.5 por mil**



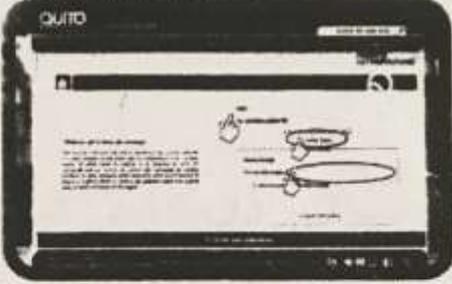
- Seleccionar la opción **No tengo una clave**



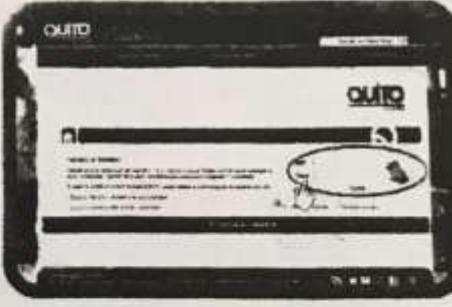
- Llenar los campos con la siguiente información
  - RUC
  - Número de patente (RAET)

Presionar el botón **Validar Datos** y automáticamente aparecerá su **Razon Social**.

Llenar el campo de correo electrónico, aceptar el acuerdo de confidencialidad y presionar el botón **Solicitar Clave**.



Una vez obtenida su clave proceder a realizar la declaración de patente en: [pam.quito.gob.ec](http://pam.quito.gob.ec) / Opción servicios en línea / Declaración en línea Patente y 1.5 por mil. Los valores generados los puede cancelar en las instituciones financieras que mantienen convenio con el Municipio.



Recuerde que el plazo para presentar la declaración de actividades económicas de personas naturales, es hasta el mes de **mayo del 2016** con el décimo dígito de la cédula y para personas jurídicas hasta **junio** con el noveno dígito del RUC.

## ANEXO 13

### PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO DE BOMBEROS DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD.

## Permisos de Funcionamiento

Tamaño letras: **a' a a**

El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad.

**TIPO A**

Empresas, industrias, fábricas, bancos, edificios, plantas de envasado, hoteles de lujo, centros comerciales, plantas de lavado, cines, bodegas empresariales, supermercados, comisariatos, clínicas, hospitales, escenarios permanentes.

**TIPO B**

Aseraderos, lavanderías, centros de acopio, gasolineras, mecánicas, lubricadoras, hoteles, moteles, hostales, bares, discotecas, casinos, bodegas de viveres.

**TIPO C**

Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

Requisitos

1. Solicitud de inspección del local;
2. Informe favorable de la inspección;
3. Copia del RUC; y,
4. Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)

## ANEXO 14

# REGISTRO Y POSTERIOR PATENTE DEL NOMBRE EN EL INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL (IEPI).

## PROPIEDAD INTELECTUAL

### ¿Quién puede registrar una marca?

Puede registrar una marca cualquier persona natural o jurídica, sea nacional o extranjera.

### ¿Qué se puede registrar?

Constituye marca cualquier signo que pueda por sí sólo distinguir los productos o servicios que expende en el mercado, respecto de otros ya existentes, para lo cual deberá ser susceptible de representación gráfica.

### Beneficios y Derechos que confiere el registro de una Marca

- Derecho al uso exclusivo, solo el titular puede hacer uso del signo.
- Protección en toda la República Ecuatoriana y derecho de prioridad en los países de la Comunidad Andina de Naciones (Colombia, Perú y Bolivia), dentro de los primeros seis meses de presentada la solicitud en nuestro país.
- Derecho de presentar acciones legales civiles, penales y administrativas en contra de infractores.
- Desahenta el uso de su marca por los piratas.
- Protege su prioridad del registro de estas marcas en otras naciones.
- Permite restringir la importación de bienes que utilizan marcas que infringen derechos.
- Derecho de otorgar Licencias a terceros y de cobrar regalías.
- Derecho de franquiciar su producto o servicio.
- Ceder los derechos sobre su marca a terceros.
- Posibilidad de garantizar un crédito con su marca.
- Al registrar su marca la convierte en un activo intangible, el cual en muchas ocasiones llega a convertirse en el activo más valioso de su empresa.

### Consejos para registrar una marca

Previo la presentación de una solicitud, es pertinente realizar una búsqueda de antecedentes, es decir, verificar que no exista en el mercado signos parecidos o similares que impidan su registro. El costo de la búsqueda fonética asciende a la suma de USD\$ 16

### Procedimiento de registro

Presentada la solicitud, pasa a un examen de forma, revisando que cumpla con todos los requisitos, de ser así se publica en la Gaceta de Propiedad Industrial, con la finalidad de que terceros tengan conocimiento de las peticiones efectuadas. Si no existe oposición, se efectúa el examen de registrabilidad para la posterior emisión de la resolución que acepta o rechaza el registro y en caso de concesión, el trámite concluye con la emisión del título de registro.

### Tasas por registro de marca

Trámite por solicitud de marca, nombre comercial, lema comercial, apariencia distintiva asciende a la suma de USD\$ 116

Trámite de solicitud de marcas colectivas, marcas de certificación, asciende a la suma de USD\$ 252

Trámite de solicitud de denominaciones de origen asciende a la suma de USD\$ 228

Trámite de registro de marca tridimensional, asciende a la suma de USD\$ 336.

### ¿Qué tipo de acciones existen para defender mi marca?

En caso de uso indebido de una marca, el titular puede iniciar acciones civiles, penales y administrativas.

### Contacto

Dr. Humberto Mena Lascano [hmena@iepi.gob.ec](mailto:hmena@iepi.gob.ec)