



FACULTAD DE GASTRONOMÍA



"LÍNEA DE GANACHE A BASE DE CHOCOLATE Y FRUTAS
AUTÓCTONAS DEL ECUADOR: GUAYABA, MANGO Y MARACUYÁ"



AUTOR

DANIELA ALEXANDRA ROSERO IÑIGA

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“LÍNEA DE GANACHE A BASE DE CHOCOLATE Y FRUTAS AUTÓCTONAS
DEL ECUADOR: GUAYABA, MANGO Y MARACUYÁ”

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

Cynthia Peñafiel

Profesor Guía

Autor.

Daniela Alexandra Rosero Iñiga

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Cynthia Peñafiel
172456321-6

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Andrea Aleaga

171615167-3

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (nuestra) 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.”

Daniela Alexandra Rosero Iñiga

172007096-8

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia por todo su apoyo que me brindó, en toda mi carrera y en mi proceso de tesis. Agradezco a mi profesora guía por brindarme su conocimiento.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi familia y a todas las personas interesadas en aprender sobre los productos ecuatorianos.

RESUMEN

Lo que se pretende hacer en este trabajo de titulación es dar a conocer las variedades de Ganache artesanal que se pueden elaborar a base de distintas frutas ecuatorianas como: guayaba, mango y maracuyá.

Conociendo que, el Ecuador posee una gran variedad de frutas, todas con sabores únicos no encontrados en otros países, se quiere lograr la combinación de las frutas mencionadas con las distintas variedades de chocolate ecuatoriano.

El proyecto llevado a cabo muestra el análisis de proveedores locales, para ofrecer un comercio justo y valoración de productos nacionales.

Posterior a la selección de proveedores se buscará combinar las frutas mencionadas junto con el chocolate ecuatoriano, con el fin de crear las recetas de ganache artesanal, logrando combinar sabores y texturas para obtener como resultado un producto llamativo y con armonía en sus sabores.

Se buscará también concretar un grupo de expertos que, posterior a la degustación y análisis del producto planteado, generen una crítica en pro de la aprobación y/o corrección del producto, así como también la validación mediante un focus group para evaluar el criterio de aprobación del producto en el mercado futuro.

Para finalizar, se buscará elaborar un manual que guíe a futuros emprendedores en la realización del producto expuesto, con el fin de generar la línea de productos como un producto de alcance nacional.

ABSTRACT

The purpose of this investigation work is to announce the varieties of artisan Ganache that can be elaborated with different Ecuadorian fruits like guava, mango and passion fruit.

Knowing that Ecuador has a great variety of fruits, all with unique flavors not found in other countries, it is wanted to achieve the combination of mentioned fruits with the different varieties of Ecuadorian chocolate.

The project carried out shows the analysis put into the knowledge of local suppliers giving an approach of fair trade and assessment of local products.

After the selection of suppliers, a search to combine the mentioned fruits with Ecuadorian chocolate in order to create artisan ganache recipes, achieving the flavors combination and textures to get as a result a flashy product with harmony in their flavors is necessary.

A specific group of experts will be gathered who after the tasting and analysis of the product generate their critics for the approval and / or correction of the same, as well as the validation the reinforcement through a focus group to evaluate the approval criteria of the product in the future market.

Finally, the objective is to develop a manual that guides future entrepreneurs in the elaboration of the product exposed, in order to generate the product line as a national scope.

ÍNDICE

TEMA	2
1.1 JUSTIFICACIÓN.....	2
1.2 CAMPO DE ESTUDIO.....	3
1.3 OBJETIVO DE ESTUDIO	3
1.4 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	4
1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
2. OBJETIVOS	5
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	5
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	5
3.1 RESULTADOS ESPERADOS.....	6
4. IMPACTOS	8
4.1 IMPACTO SOCIAL.....	8
4.2 IMPACTO ECONÓMICO.....	9
4.3 IMPACTO AMBIENTAL.....	9
NOVEDAD	9
CAPÍTULO I	10
5.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	10
CAPÍTULO II	15
6. ANÁLISIS DEL ENTORNO	15
6.1.1 SITUACIÓN.....	15
6.1.2 ECONOMÍA.....	16
6.1.3 DEMOGRAFÍA.....	17
CAPÍTULO III	19
7. PROPUESTA	19
7.1.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO.....	19

7.1.3 DETERMINAR LA IDEA.....	21
7.1.4 CONSIDERACIONES TÉCNICAS.....	21
8. DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR.....	23
9. ANÁLISIS DE PROVEEDORES.....	27
10. COSTO DE LA RECETA ESTÁNDAR.....	28
11. EXPERIMENTACIÓN.....	31
12. VALIDACIÓN DEL PRODUCTO.....	35
13. TABULACIÓN DE RESULTADOS.....	39
CAPÍTULO IV	40
14. MANUAL DEL PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE GANACHE.....	40
15. CONCLUSIONES.....	63
16. RECOMENDACIONES.....	64
REFERENCIAS	70
ANEXOS	73

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tiene como objetivo crear una línea de ganache artesanal a base de productos autóctonos ecuatorianos, con el fin de resaltar sus características y sabores peculiares. Se ha decidido utilizar: guayaba, maracuyá y mango.

Las frutas mencionadas, mismas que son provenientes de las provincias de Guayas, Manabí y Santa Elena, cuentan con un alto contenido nutricional y valor gastronómico. Es por esto que se las toma en cuenta para el presente proyecto dando a conocer su versatilidad en combinaciones con otros productos locales, como en este caso el cacao fino de aroma ecuatoriano.

Se decide utilizar cacao fino de aroma ecuatoriano, proveniente de las fincas aliadas a la marca PACARI, con el fin de mantener un comercio justo y el uso responsable de productos locales.

Se ha decidido combinar las frutas mencionadas junto con el cacao fino de aroma, para lograr como objetivo productos artesanales, en este caso, ganache artesanal de alta calidad.

TEMA

1.1 JUSTIFICACIÓN

Ecuador tiene una amplia riqueza agrícola que propone muchas ventajas para el desarrollo de la cadena productiva del país.

“En 2014, el consumo de frutas y vegetales procesados en Ecuador alcanzó US\$ 1.200 millones, incremento de 8% respecto al año anterior. El crecimiento económico ecuatoriano en los últimos años ha permitido un mayor nivel de ingresos a los hogares de pequeños proveedores.” (PRO ECUADOR, 2014).

La maracuyá contiene vitaminas de tipo A, B y C, alto contenido de niacina, por lo cual es muy adecuado para el tratamiento del colesterol, su bajo contenido de grasa la hace ideal para las dietas de adelgazamiento, tiene elementos desintoxicantes que le otorgan propiedades anticancerígenas. El mango se utiliza con fines medicinales el fruto y las hojas, es muy útil para el tratamiento de los trastornos estomacales, intestinales (estreñimiento) y facilita la digestión de comidas que contiene almidón, además es rico en fibra y antioxidante. La guayaba se recomienda para los diabéticos; es un buen tónico cardíaco, es tranquilizante pues ayuda a controlar los estados nerviosos. Todas las frutas mencionadas además de tener tantos beneficios también son deliciosas cuentan con un exquisito sabor. (Diario de Yucatán, 2014).

1.2 CAMPO DE ESTUDIO

Gastronomía ecuatoriana

1.3 OBJETO DE ESTUDIO

Uso de chocolate y frutas autóctonas ecuatorianas: mango, maracuyá y guayaba en preparaciones gastronómicas.

1.4 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Ecuador tiene una gran variedad de frutas autóctonas y uno de los mejores chocolates “fino de aroma”, esto conlleva a un incremento de producción de dichos productos que aporta positivamente a los pequeños productores del Ecuador. Es por ello importante plantearse la siguiente pregunta. ¿De qué manera se puede crear un producto que fusione las frutas y el chocolate ecuatoriano, que aporte en el sentido nutricional y económico a la población ecuatoriana?

1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Qué alternativas se puede presentar a la fusión de dos ingredientes, utilizando chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá?

La Ganache es una especia de crema a base de chocolate, se puede fusionar con cualquier tipo de ingrediente en este caso se utilizara frutas.

Las frutas tienen un alto nivel de vitaminas indispensables para la salud; vitamina A, B, C, E, etc. De igual manera el chocolate cuenta con muchos beneficios, evita ataques al corazón, libera endorfinas para el bienestar del cuerpo.

El presente proyecto plantea la elaboración de una línea de Ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá para la mayor adquisición de vitaminas y beneficios que ofrecen las frutas y el chocolate ecuatoriano.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Crear Ganache a base de chocolate y frutas autóctonas ecuatorianas como: guayaba, mango y maracuyá.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente la creación de** una línea de productos de Ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá basado en fuentes de alto rigor académico.
- Analizar la situación actual de proveedores de: guayaba, mango y maracuyá.**
- Experimentar** la creación de una línea de productos de Ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá. Validando el producto creado mediante focus group y criterio de expertos.
- Diseñar un manual para la creación de** una línea de productos de Ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá.

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 1. Metodología de la investigación

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
<p>* Fundamentar teóricamente la creación de una línea productos de <i>ganache</i> artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas de Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá, basado en fuentes de alto rigor académico.</p>	<p>* Analítico Sintético</p>	<p>* Revisión Bibliográfica</p>	<p>* Bases teóricas para la investigación del desarrollo de una línea de productos a base de <i>ganache</i> de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador.</p>
<p>* Analizar la situación actual de proveedores de: chocolate, guayaba, mango y maracuyá.</p>	<p>*Cualitativo</p>	<p>* Entrevistas</p>	<p>* Conocer la situación actual de los proveedores de chocolate, mango, maracuyá y guayaba.</p>
<p>* Realizar la experimentación para la creación de una línea de productos de <i>ganache</i> artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá</p>	<p>* Inductivo Deductivo</p>	<p>* Experimentación</p>	<p>* Creación de una línea de productos de <i>ganache</i> a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá.</p>

<p>* Realizar la validación del producto creado mediante focus group y validación de expertos</p>	<p>* Cuantitativo Cualitativo</p>	<p>* Focus group Validación de expertos</p>	<p>* Informe sobre la aprobación de la creación de una línea de <i>ganache</i> a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá.</p>
<p>* Diseñar un manual para la creación de una línea de productos de <i>ganache</i> a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá</p>	<p>* Analítico Sintético Modelación</p>	<p>* Fichas de resumen</p>	<p>* Manual de procedimientos para la línea de <i>ganache</i> a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador como: guayaba, mango y maracuyá.</p>

3.1 RESULTADOS ESPERADOS

a) Fundamentación teórica: Para esta primera etapa del proyecto de la investigación se ha usado un método analítico sintético. Este método consiste en separar por partes un objetivo de estudio para luego estudiar cada sección individualmente. El método sintético significa verificar una conclusión en base a todo lo estudiado (Investigación holística, 2007). Con esto, se puede realizar un análisis más profundo sobre el chocolate, mango, maracuyá y guayaba. Para esto se requiere una revisión de información recolectada en fuentes de alto rigor académico, esta es una técnica que utiliza libros, internet, revistas, que permiten verificar la información de este producto, de esta manera se obtendrá bases teóricas

sobre la producción y consumo de chocolate, mango, maracuyá y guayaba en Ganache. (Investigación holística, 2007).

b) Analizar proveedores: En la segunda parte de esta sección se usará el método cualitativo. Este método consta en investigar el objetivo de estudio a mayor profundidad posible, en este método se usa las siguientes preguntas:

¿Por qué?, ¿Cómo?, ¿Qué?, ¿Dónde? Y ¿Cuándo? , para la recolección de información y obtener toda la información de los productos a base de chocolate, mango, maracuyá y guayaba con la ayuda de entrevistas, con el cual sabremos la realidad de los proveedores de chocolate mango, maracuyá y guayaba en las provincias de Manabí y Guayas. (Tendencias.com , 2015)

c) Desarrollo de la línea: En esta sección se usará el método inductivo deductivo, que consta en obtener conclusiones generales a partir de hipótesis particulares .Se realizara fichas de resumen y con ello se logrará hacer los productos finales el cual serán productos hechos a base de chocolate, mango, maracuyá y guayaba. (ENCONTEXTO , 2010).

d) Validación de expertos: Para esta etapa del proyecto de la investigación se aplicará focus group que es una técnica de investigación cualitativa, esta herramienta se la aplica en el ámbito comercial ya que permite obtener información involuntaria de la conducta humana. Los productos serán evaluados por un grupo de estudiantes de la facultad de Gastronomía y expertos de la Universidad de las Américas que determinaran su validez. (ENCONTEXTO, 2010).

e) Creación del manual: Diseñar un manual mediante el método de modelación “instrumento de la investigación de carácter material o teórico, creado para reproducir el objeto que se está estudiando.” (EcuRed , 2010), para la creación de una línea de productos de Ganache a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador: guayaba, mango y maracuyá con la ayuda de las fichas de resumen, que permitirá conocer el análisis o revisión de los procedimientos para la creación de la línea de Ganache Artesanal. (Tendencias.com, 2015).

4. IMPACTOS

4.1 IMPACTO SOCIAL

El chocolate ecuatoriano ha ganado mucho reconocimiento a nivel mundial, como la empresa Pacari que por varios años consecutivos ha ganado el “International Chocolate Awards” que se realiza cada año en la ciudad de Londres. (Impa Quito, 2016). Dentro del sector frutas se han creado diversas organizaciones que abarcan a pequeños, medianos y grandes productores de frutas como: Fundación Mango, (ASOPIÑA), (CORPAPAYA), (FEPROMA). De igual manera las frutas ecuatorianas tienen mucha popularidad a nivel mundial, Ecuador exporta gran variedad de frutas como: banano, pitahaya, piña, mango, etc. (PRO ECUADOR, 2013).

4.2 IMPACTO ECONÓMICO

Las frutas ecuatoriana son indispensables para la economía del país ya que las exportaciones presentan una cantidad creciente del 4 %, en el periodo analizado del 2007 al 2011. En el 2011 se alcanzó un valor de 74.6 millones de dólares, hasta junio del 2012 han alcanzado 27.6 millones de dólares. Esto afecta positivamente a la economía del Ecuador ya de a su población ya que genera empleo o a los productores. (PRO ECUADOR, 2013).

4.3 IMPACTO AMBIENTAL

Los químicos, pesticidas y preservantes utilizados en los cultivos de frutas y cacao, causan la erosión del suelo, reduciendo su fertilidad ya que pierde todos sus minerales y materia orgánica. Al no usar este tipo de químicos evitamos este gran problema que afecta a muchos cultivos a nivel nacional. Además de la erosión, también se lograría evitar malformaciones congénitas y trastornos en las personas por el uso excesivo de plaguicidas y otras sustancias químicas. En el Ecuador este tipo de agricultura sin ningún tipo de químicos (orgánico) está tomando fuerzas ya que los pequeños agricultores lo toman como un nuevo nicho de mercado que está dando buenos resultados. El mercado de productos orgánicos mueve más de 46 mil millones de dólares.

NOVEDAD

El presente anteproyecto busca la aceptación de la combinación de chocolate ecuatoriano con frutas autóctonas del Ecuador como: mango, maracuyá y guayaba; para su consumo a nivel nacional. Ya que en Ecuador existen variedad de frutas no aprovechadas por los ciudadanos, de igual manera el país cuenta con uno de los mejores tipos de cacao fino de aroma.

CAPÍTULO I

5.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Bautizado con el nombre de Theobroma que significa (alimento de los dioses), el cacao es sin duda uno de los alimentos más destacados y valiosos del mundo. (Fairley, 2010).

“El misterioso Theobroma cacao crece en estado silvestre en la cuenca del Amazonas y en las estribaciones de los Andes colombianos y venezolanos, donde se cree que se encuentran los primeros árboles de cacao.” (Fairley, 2010).

El cacao es una fruta de origen tropical, es el elemento básico para realizar el chocolate, las semillas específicamente son las que se utilizan para la elaboración del chocolate. Del cacao se puede sacar pasta de cacao y manteca de cacao que son principales ingredientes para realizar barras de chocolate. Actualmente existen 3 variedades de cacao: forastero, trinitario y criollo. (Verema, 2013).

El Cacao Forastero es la variedad más producida a nivel mundial con un 80 % de producción, se caracteriza por ser resistente a plagas como: escoba de bruja y la monilla, esta variedad de cacao no es considerado cacao fino de aroma. El Cacao Criollo es originario de Colombia, Venezuela y Centro América, este tipo de cacao es de mejor calidad. El Cacao Trinitario nace del cruce del cacao criollo y forastero, sus semillas son más grandes y su planta más fuerte. (Verema, 2013).

El cacao puede ser afectado por muchos tipos de plagas como insectos y enfermedades que afecta a la planta. Uno de los más importantes son los Áfidos, son unos insectos de color oscuros que viven agrupados en colonias, atacan las hojas, brotes y flores del árbol del cacao. Los Ácaros son una especie de araña pequeña de color rojo que aloja en la base de las hojas atacando los brotes jóvenes, producen atrofilla y mal formación en los brotes.

Los Gusanos Medidores son larvas de Lepidópteros que destruyen el follaje tierno, su daño es parecido al de las hormigas, pero se puede distinguir por el tipo de corte. (Cana Cacao, 2014).

Además de ser afectado por insectos la planta del cacao también sufre de enfermedades, por lo general las enfermedades causan más daño que los insectos, Las enfermedades más importantes son: La Mazorca Negra, Mal de Machete, Las Bubas y La Moniliasis. (Cana Cacao, 2014).

La Mazorca Negra es una especie de hongo, produce infecciones en la mazorca, la planta del cacao puede llegar a un 80 % de pérdida. El Mal de machete también es causado por un hongo de la familia de los Ceratocystic, esta enfermedad causa la destrucción de árboles enteros, por esta razón los agricultores tienen mucho cuidado al tratar con este tipo de hongo. Las Bubas es otra enfermedad donde el árbol de cacao sufre de crecimiento anormal en los cojines florales que ocasiona la pérdida del cacao. Y por último la Moniliasis es causada por el hongo Monilia, esta enfermedad ataca únicamente a los frutos, se cree que esta enfermedad se originó en Ecuador.

(Cana Cacao, 2014).

Existen muchas teorías sobre el surgimiento del chocolate, pero no hay duda que esta magnífica planta del cacao es originaria del Nuevo Mundo. Unas de las historias más populares del descubrimiento del cacao fue cuando Hernán Cortez llegó a México en el año 1519, en ese preciso momento el emperador Azteca Moctezuma cree que Cortez al llegar con sus tropas es una reencarnación del Dios Quetzalcoatl, el emperador azteca ofrece la bebida tradicional que era reservada solo a personas de alta categoría, esa bebida fue llamada “xocolatl”; bebida a base de cacao fermentado. (Chocozona, 2009).

Las primeras apariciones del cacao y la bebida “xocolatl” en Europa fueron en el siglo XVI, en el palacio del Rey Carlos V, el cacao se hizo muy popular en la aristocracia y el clero de España, luego llegó a los países bajos y a partes de Italia. En el año 1615 el cacao llegó a Francia. (Chocozona, 2009).

Cristóbal Colon fue otra de las personas que introdujo el chocolate a España, cuando es sus viajes de aventura llevo a la Isla Guanaja ubicada en Honduras, donde le hicieron probar una bebida a base de cacao, que era cocinada con harina de maíz, pimienta y otras especies, su sabor era desagradable para el paladar de los españoles, pero de igual forma Cristóbal Colon decidió llevar un gran cargamento de esa bebida a sus majestades. (Historia General, 2016).

La primera fábrica fue creada en Paris en el año 1659, las primeras pastillas de chocolate fueron creadas en Inglaterra en el año 1674, y una de las mejores creaciones la unión del chocolate con leche y avellanas ocurrió en Suiza en 1830 a 1875. (Fabricas.us, 2015).

El cacao ecuatoriano fue descubierto por la cultura Mayo Chinchipe, ubicado en Zamora Chinchipe en el cantón Palanda, 5.500 años A.C, contemporáneo a la cultura Valdivia. Ellos consumían en cacao mediante una bebida fermentada. Esta cultura habitaba las cabeceras del río Mayo Chinchipe. Vivian en casas de forma redonda, alrededor de una plaza central. (Historia Precolombina Ecuatoriana, 2012).

El primer boom cacaotero comenzó a finales del siglo XVIII (1790). Tuvo como consecuencias la creación de nuevas fincas muy importantes, creación de bancos e infraestructura. Empezó la industrialización del chocolate y la liberación de aranceles.

En el territorio ecuatoriano se cultiva dos tipos de cacao: el cacao Nacional, es un cacao Fino de Aroma llamado “Arriba”, desde la época de la colonia y el cacao CCN51.Ecuador tiene un alto porcentaje en partición en el mercado mundial, con un 63%. (PRO ECUADOR, 2015).

El Ganache es una crema a base de chocolate y crema de leche que se emplea en la pastelería. La palabra Ganache es un término francés, surgió en el año 1850, existen datos que muestran que el Ganache es proveniente de Suiza y también de Paris. (Gastronomia & Cía , 2008).

El chocolate se lo puede consumir en diferentes postres o cremas como la Ganache, el consumo de chocolate cada vez va en crecimiento.

Según Leatherhead Food Research Suiza es uno de los países amantes del chocolate, cada persona consume 12 kg de chocolate al año. Irlanda, Reino Unido, Austria y Bélgica son uno de los países que más consumen chocolate después de Suiza. La India es un país que recientemente ha emergido como un buen consumidor de chocolate, por persona consume 70 kg de chocolate por año. Los 10 países que consumen más chocolate, basado en el consumo per capital son: Suiza 11.9 kg, Irlanda 9.9 kg, Reino Unido 9.5 kg, Australia 8.8 kg, Bélgica 8.3 kg, Alemania 8.2 kg, Noruega 8 kg, Dinamarca 7.5 kg, Canadá 6.4 kg, y Francia 6.3 kg. (SDPnoticias.com, 2013).

El consumo de chocolate en el Ecuador per cápita va entre los 300 y 800 gramos por persona durante un año, mientras que en Alemania los valores son totalmente diferentes ya que promedia los 9 kilos. Esto quiere decir que en Ecuador aún falta impulsar el consumo de chocolate y sus derivados. (Líderes , 2016).

El cultivo del cacao en Ecuador se va incrementando, en el 2014 el volumen de producción fue mayor al 25 %. Las principales provincias donde se cultiva el cacao Fino de Aroma son: Manabí (Chone, El Carmen, Calceta, Rocafuerte, Pichincha). Según la INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias), en la provincia de Manabí existen 100.691 hectáreas cultivadas con cacao. Esmeraldas (Quinindé, Viche, Esmeraldas, San Lorenzo, Muisne), Pichincha (Santo Domingo). El precio del quintal de cacao ha subido a USD 130, este valor incrementa cuando el producto es cultivado orgánicamente. (El Comercio , 2011).

La principal provincia donde se cultiva el mango es Guayas con un 90% de producción, luego le sigue Los Ríos, Manabí y el Oro. El mango ecuatoriano se destaca por su calidad y sabor, puede ser consumido como fruta fresca o también en mermeladas, ganaches, salsas, jugos, batidos, etc. (La Hora, 2007).

La maracuyá o fruta de la pasión es producida en la provincia del Guayas. (Ventanas, Quevedo, Catarana, Buena Fe, Patricia Pilar), y a sus alrededores. Esta parroquia tiene aproximadamente 10.000 hectáreas.

La guayaba una de las frutas que contiene más vitamina C, no es tan apreciada en Ecuador pero muy apreciada en mercados internacionales, se produce principalmente en Santa Elena.

CAPÍTULO II

ANÁLISIS DEL ENTORNO

6. 1.1 SITUACIÓN

La elección de este producto tiene como objetivo aprovechar el fruto ecuatoriano y dar a conocer a la población la nueva línea de ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del Ecuador. Ecuador por sus condiciones geográficas y su riqueza del suelo tiene una gran variedad de frutas y tiene la posibilidad de sembrar distintos productos.

Se ha seleccionado tres tipos de frutas para la elaboración del ganache artesanal: guayaba, mango y maracuyá. La guayaba es muy popular para la elaboración de la espumilla, pero no en la utilización de otras preparaciones, por esta razón se la utilizará para mezclarla con chocolate ecuatoriano orgánico, igualmente el mango y la maracuyá, se aprovecharán estas frutas por su sabor y su aporte nutricional.

A continuación, se detalla los valores nutricionales de las frutas seleccionadas para el desarrollo del presente proyecto:

Tabla 2. Información nutricional de las frutas seleccionadas. Adaptado de: (Dietas.net, 2012).

VALORES NUTRICIONALES					
MANGO		GUAYABA		MARACUYÁ	
Energía (Kcal)	61,13	Energía (Kcal)	41,58	Energía (Kcal)	54
Proteína (g)	0,63	Proteína (g)	0,88	Proteína (g)	2,38
Hidratos Carbono (g)	12,8	Hidratos Carbono (g)	5,82	Hidratos Carbono (g)	9,54
Fibra (g)	1,7	Fibra (g)	5,2	Fibra (g)	1,45
Grasa Total (g)	0,45	Grasa Total (g)	0,5	Grasa Total (g)	0,04
Calcio (mg)	12	Calcio (mg)	17	Calcio (mg)	17
Hierro (mg)	0,4	Hierro (mg)	0,75	Hierro (mg)	1,3
Vit. B1 Tiamina (mg)	0,05	Vit. B1 Tiamina (mg)	0,03	Vit. B1 Tiamina (mg)	0,02
Vit. B2 Ribloflavina (mg)	0,05	Vit. B2 Ribloflavina (mg)	0,04	Vit. B2 Ribloflavina (mg)	0,1
Vit. B6 Piridoxina (mg)	0,13	Vit. B6 Piridoxina (mg)	0,14	Vit. B6 Piridoxina (mg)	0

Los proveedores de frutas elegidos tienen características similares, una de ellas es el sembrío de frutas nativas de Ecuador, también ofrecen fresca y productos de calidad. *Provefru Group* es una compañía ecuatoriana de frutas y verduras, que vende sus productos por kilo y facilita a los consumidores con precios bajos de sus productos. *Organic Life* es otro de los proveedores seleccionados, mismo que ofrece frutas y verduras totalmente orgánicas sin pesticidas ni químicos por último *La Victoria* que es una organización que cuenta con su propia finca, donde cultivan sus productos artesanalmente. Se utilizará chocolate ecuatoriano orgánico, libre de soya, químicos, lácteos, transgénicos y gluten. Ecuador tiene uno de los mejores cacaos del mundo, conocido como cacao fino de aroma, que posee características de sabor y aroma únicos. Las marcas elegidas para este proyecto son: Pacari, Wao, República del Cacao y *Kallari*. (Anecacao, 2015).

Para la utilización de productos secundarios como mantequilla, crema de leche, azúcar, miel, etc. Se ha seleccionado como principal proveedor Supermaxi, Mi Comisariato y Santa María, ya que estos establecimientos ofrecen calidad y fresca es sus productos.

6.1.2 ECONOMÍA

Ecuador tiene una gran historia acerca de la producción del cacao que empezó 300 años atrás, pero recién en los últimos años la mano de obra de pequeños agricultores empezó a trabajar y tener más ganancia, por esta razón se utilizará chocolate proveniente de pequeñas fincas como Hacienda Cañas, Hacienda Jambelí, Hacienda el Castillo, agricultoras de cacao para seguir impulsando y motivando el cultivo del cacao Nacional. (Pacari, 2012).

Ecuador cada vez aumenta los niveles de exportación de frutas nativas como mango, guayaba, maracuyá, etc., hacia el exterior especialmente a Estados

Unidos, pero solo una lista de grandes empresas encabezan las exportaciones de mango (*Ariegra S.A, Agrivicsa, Blix S.A, Exofrut, Pilot S.A, Renesa, etc.*), por esta razón adquirir este tipo de frutas a pequeños proveedores aumentará sus ingresos y generará más empleos. Ya no van a tener la necesidad de depender de intermediarios y podrán comercializar directamente con el consumidor, como en el caso de *Provefru Group* que es una pequeña empresa que distribuye mango, guayaba, maracuyá y otras frutas. La Victoria que cuenta con una pequeña finca donde cultiva sus productos y *Organic Life* que es una pequeña organización que ofrece su producto totalmente orgánico. (PRO ECUADOR, 2014).

Chocolate Pacari a lo largo de los años ha abierto nuevos nichos de mercado en países como: Japón, Bélgica, Ucrania, Rusia y Eslovaquia; según estudios se puede comprobar que estos nuevos nichos alcanzaran el 15% de su producción. Según Santiago Peralta, Fundador de Pacari, estima que las exportaciones que realizan superan las 1.200.000 barras de chocolate al año, estas exportaciones son realizadas en más de 30 países, obteniendo un crecimiento anual de más del 25%. Australia es otro continente donde Pacari poco a poco va creciendo. Para el año 2012 Pacari ganó 21 premios en el International Chocolate Awards. (El Mercurio, 2014)

6.1.3 DEMOGRAFÍA

Uno de los proveedores de chocolate seleccionados es la marca Wao. Wao inició con una comunidad de mujeres *Waoranis*, que obtenían ingresos mediante la caza de animales como: monos, loros y guatusa, mismos que se comercializaban en los mercados de Orellana y Pastaza, pero se dieron cuenta de que ese recurso era limitado percatándose así de que tenían que buscar un sustento más amigable con el medio ambiente. La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) gracias a su proyecto *Traffic*, propuso a esta comunidad un nuevo sustento, la producción de cacao y de chocolate. Lo nombraron *Wao* ya que las mujeres que realizan el chocolate provienen de la comunidad *Waorani*. El cacao lo producen en el

Parque Nacional *Yasuní*, luego de cinco años la marca empezó a tomar fuerza en el mercado. La comunidad Wao ofrece dos presentaciones de chocolate, una barra de 0.100 kg de chocolate negro que cuesta USD 5,00 y otra barra de 0.030kg que cuesta USD 2,00. Las mujeres *Waoranis* tuvieron cursos de capacitación y experimentación hoy en día ellas se encargan del cultivo y del cuidado del cacao. (El Comercio, 2014).

Otro de los proveedores de chocolate es *Kallari*, Quichuas del Napo dieron origen a Kallari cuando su propósito fue el de no depender de intermediarios para el cultivo del cacao, así esta asociación nació en 1997 solo con 50 pequeños productores, actualmente cuentan con más de 850 productores donde el 95 % son indígenas quechuas pertenecientes a la provincia de Napo. Kallari exporta sus chocolates a Estados Unidos, Alemania, Francia Suecia, Inglaterra y Holanda. Kallari significa “empezar o comenzar”. (Vistazo, 2015).

Pacari es otro proveedor muy importante, esta empresa fue creada en el año 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó, empezó como una empresa familiar, tiempo después se expandió y llega a ser una marca de reconocimiento mundial, el objetivo principal de esta empresa es apoyar al pequeño productor de cacao, por esta razón Pacari hace convenios con pequeñas fincas cacaoteras ubicadas en las provincias de Esmeraldas, Los Ríos, Manabí y la Amazonía, aporta con el 3% de sus ganancias para ayudar al crecimiento de otra iniciativas de pequeño alcance, actualmente trabaja con 3.500 agricultores de pequeña escala, además de ayudar al pequeño productor Pacari es un chocolate totalmente orgánico. (Pacari, 2012).

CAPÍTULO III

7. PROPUESTA

7.1.1 GENERACIÓN DEL PRODUCTO

Ganache Artesanal de guayaba: este producto será elaborado a base de chocolate negro orgánico al 85%, en esta barra de chocolate se apreciará un intenso aroma a cacao y guayaba natural. La formulación de la ganache va a ser elaborada con crema de leche ligeramente endulzada con miel. Este producto se caracteriza por ser totalmente orgánico y por tener productos ecuatorianos. La guayaba y el chocolate aportará a la ganache con vitamina C, A y B, fibra, hierro, magnesio, calcio y teobromina. (Naturesan, 2008).

Ganache Artesanal de maracuyá: esta ganache será producida con chocolate negro al 60% y con maracuyá natural. La acidez de la maracuyá hará contraste con el chocolate y se fusionaran sus sabores. La ganache será elaborada con productos de alta calidad, aportará vitaminas A, B2 y C, esenciales para el organismo. (Naturesan, 2008).

Ganache Artesanal de mango: este producto será elaborado con chocolate blanco de la mejor calidad y con mango natural que aportará con un mejor sabor y textura, además de vitaminas A, C y E. (Naturesan, 2008).

Se incorporará mantequilla a la ganache para que la pulpa de fruta pueda emulsionar de manera correcta con el chocolate.

7.1.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO

Este producto será elaborado con ingredientes de alta calidad, utilizando frutas y chocolate totalmente ecuatorianos. Al crear una ganache con los ingredientes ya mencionados va a ser único en el mercado y además de colaborar con pequeños agricultores y comerciantes este novedoso producto es totalmente saludable, lo pueden consumir niños, adultos y ancianos. Tiene muchos usos desde consumirlo directamente del empaque hasta usarlos en pastelería, gracias a sus tres variedades de sabor mango, guayaba y maracuyá.

7.1.3 DETERMINAR LA IDEA

La ganache es una emulsión que se elabora a base de chocolate y crema de leche principalmente, se puede agregar otros ingredientes como frutas o especias para aportar más sabor o textura. Tiene muchos usos en la pastelería como relleno de bombones, de pasteles, cobertura y postres en general. (Gastronomía & Cía, 2008).

7.1.4 CONSIDERACIONES TÉCNICAS

Para la elaboración de una ganache a base de frutas se debe tener en cuenta el manejo de las siguientes proporciones, en caso de utilizar chocolate negro; el chocolate debe emplearse al 100% y la fruta al 50% y en caso de utilizar chocolate blanco o con leche; el chocolate debe emplearse al 100% y la fruta al 35% o 40%. A esto se le adiciona algún tipo de grasa que puede ser mantequilla o crema de leche.

Los utensilios para la elaboración de los productos son:



Figura 1. Ilustración de espátula de goma.

Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 2. Ilustración de batidor de mano.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 3. Ilustración de bowl.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 4. Ilustración de cuchillo cebollero.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 5. Ilustración de tabla blanca.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 6. Ilustración de licuadora.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura7. Ilustración de olla pequeña.
Adaptado de <https://www.google.com>

8. DESARROLLO DE RECETAS ESTÁNDAR

8.1.1 GANACHE DE MARACUYÀ

Tabla 3. Receta estándar para la elaboración de ganache de maracuyà.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Ganache de maracuyà		
GÉNERO	Pastelería		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	0,250 kg		
FECHA DE ELABORACIÓN	18/09/2017		
TÉCNICAS APLICADAS			
BATERIA A OCUPAR			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,049	kg	Maracuyà zumo	La maracuyà debe estar fresca
0,166	kg	Chocolate 60 %	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,033	kg	Mantequilla sin sal	La mantequilla debe ser pomada
0,115	kg	Azúcar	Usar azúcar granulada
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO		
	1.- Fundir el chocolate a baño maría.		
	2.- Emulsionar la mantequilla con el zumo de fruta y el azúcar.		
	3 - Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar		

8.1.2 GANACHE DE MANGO

Tabla 4. Receta estándar para la elaboración de ganache de mango.

		ESCUELA DE GASTRONOMÍA	
		Ganache de mango	
NOMBRE DE LA RECETA		Ganache de mango	
GÉNERO		Pastelería	
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		0,250 kg	
FECHA DE ELABORACIÓN		18/09/2017	
TÉCNICAS APLICADAS			
BATERIA A OCUPAR			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,049	kg	Mango zumo	Usar pulpa de fruta
0,166	kg	Chocolate 60 %	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,033	kg	Mantequilla sin sal	La mantequilla debe ser pomada
0,075	kg	Azúcar	Usar azúcar granulada
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO	
		1.- Fundir el chocolate a baño maría.	
		2.- Emulsionar la mantequilla con el zumo de fruta y el azúcar, llevando a hervor.	
		3.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.	

8.1.3 GANACHE DE GUAYABA

Tabla 5. Receta estándar para la elaboración de ganache de guayaba.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Ganache de guayaba		
GÉNERO	Pastelería		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	0,250 kg		
FECHA DE ELABORACIÓN	18/09/2017		
TÉCNICAS APLICADAS			
BATERIA A OCUPAR			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,044	kg	Guayaba zumo	Escoger una guayaba madura
0,178	kg	Chocolate blanco	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,03	kg	azúcar	Usar azúcar granulada
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO		
	1.- Fundir el chocolate a baño maría, teniendo en cuenta que no pase de 50 grados la temperatura.		
	2.- Llevar a hervor el zumo de fruta junto con el azúcar.		
	3.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.		

Los ingredientes / productos para la elaboración de los productos son:



Figura 8. Ilustración de chocolate Pacari 60%.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 9. Ilustración de chocolate blanco República del cacao.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 10. Ilustración de mantequilla sin sal Miraflores.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 11. Ilustración de pulpa de mango.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 12. Ilustración de guayaba.
Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 13. Ilustración de maracuyá.
Adaptado de <https://www.google.com>

9. ANÁLISIS DE PROVEEDORES

Para la realización de cada tipo de ganache se ha estudiado con detalle cada fruta seleccionada. Para la ganache de guayaba se ha decidido usar chocolate blanco, para tener un mejor aspecto ya que así se apreciará el color rosado de la guayaba y por otro lado para no opacar el sabor sutil de esta fruta.

Para la ganache de maracuyá se usará chocolate negro al 60%, para contrarrestar la acidez de la fruta ya que no se puede usar un chocolate con porcentaje mayor. Y por último para la realización de la ganache de mango de igual manera de usará chocolate al 60%, esta marca de chocolate se caracteriza por su aroma, sabor y calidad, tiene un alto porcentaje de cacao. Para no opacar el sabor del mango no se usará un chocolate con porcentaje mayor para apreciar el aroma y sabor de la fruta.

10. COSTOS DE LA RECETA ESTANDAR

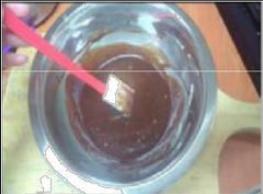
10.1.1 GANACHE DE MARACUYÀ

Tabla 6. Receta de costos para la elaboración de ganache de maracuyà.

		ESCUELA DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Ganache de maracuyà			
GÉNERO		Pastelería			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		0,250 kg			
FECHA DE ELABORACIÓN		18/09/2017			
TÉCNICAS APLICADAS					
BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,049	kg	Maracuyà zumo	\$ 1,14	\$ 0,06	La maracuyà debe estar fresca
0,166	kg	Chocolate 60 %	\$ 25,00	\$ 4,15	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,033	kg	Mantequilla sin sal	\$ 7,00	\$ 0,23	
0,115	kg	Azúcar	\$ 0,91	\$ 0,10	Usar azúcar granulada
			TOTAL	\$ 4,54	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Fundir el chocolate a baño maría.			
		2.- Emulsionar la mantequilla con el zumo de fruta y el azúcar. Dando un hervor.			
		3.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.			

10.1.2 GANACHE DE MANGO

Tabla 7. Receta de costos para la elaboración de ganache de mango.

		ESCUELA DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA	Ganache de mango				
GÉNERO	Pastelería				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	0,250 kg				
FECHA DE ELABORACIÓN	18/09/2017				
TÉCNICAS APLICADAS					
BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,049	kg	Mango zumo	\$ 1,16	\$ 0,06	Usar pulpa de fruta
0,166	kg	Chocolate 60 %	\$ 25,00	\$ 4,15	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,033	kg	Mantequilla sin sal	\$ 7,00	\$ 0,23	La mantequilla debe ser Pomada
0,075	kg	Azúcar	\$ 0,91	\$ 0,07	Usar azúcar granulada
			TOTAL	\$ 4,51	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1.- Fundir el chocolate a baño maría.				
	2.- Emulsionar la mantequilla con el zumo de fruta y el azúcar, llevando a hervor.				
	3.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.				

10.1.3 GANACHE DE GUAYABA

Tabla 8. Receta de costos para la elaboración de ganache de guayaba.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DE LA RECETA	Ganache de guayaba				
GÉNERO	Pastelería				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	0,250 kg				
FECHA DE ELABORACIÓN	18/09/2017				
TÉCNICAS APLICADAS					
BATERIA A OCUPAR					
			COSTO	COSTO TOTAL	
0,044	kg	Guayaba zumo	\$ 1,16	\$ 0,05	Escoger una guayaba madura
0,178	kg	Chocolate blanco	\$ 15,00	\$ 2,67	Al momento de fundir el chocolate no debe pasar los 50 grados de temperatura.
0,03	kg	Azúcar	\$ 0,91	\$ 0,03	Usar azúcar granulada
			TOTAL	\$ 2,75	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1.- Fundir el chocolate a baño maría, teniendo en cuenta que no pase de 50 grados la temperatura.				
	2.- Llevar a hervor el zumo de fruta junto con el azúcar.				
	3.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.				

11. EXPERIMENTACIÓN

11.1.1 GANACHE DE MARACUYÁ CON CHOCOLATE AL 60%.

Tabla 9. Paso a paso de la elaboración de ganache de maracuyá.

	
 <p>1.- Sacar el zumo de maracuyá.</p>	 <p>2.- Agregar azúcar.</p>
 <p>3.-Fundir el chocolate a baño maría.</p>	 <p>4.- Juntar el zumo con la mantequilla y llegar al hervor.</p>



11. 1.2 GANACHE DE GUAYABA CON CHOCOLATE BLANCO.

Tabla 10. Paso a paso de la elaboración de ganache de guayaba.





4.- Juntar el zumo con el chocolate fundido y emulsionar.



11. 1.3 GANACHE DE MANGO CON CHOCOLATE AL 60%. Tabla

11. Paso a paso de la elaboración de ganache de mango.



1.- Fundir el chocolate a baño maría.



2.- Agregar azúcar al mango y licuar.



3.- Cernir el zumo de mango.



4.- Agregar la mantequilla y llevar a hervor.



5.- Juntar el zumo con el chocolate y emulsionar.



12. VALIDACIÓN DEL PRODUCTO

12.1.1 FOCUS GROUP

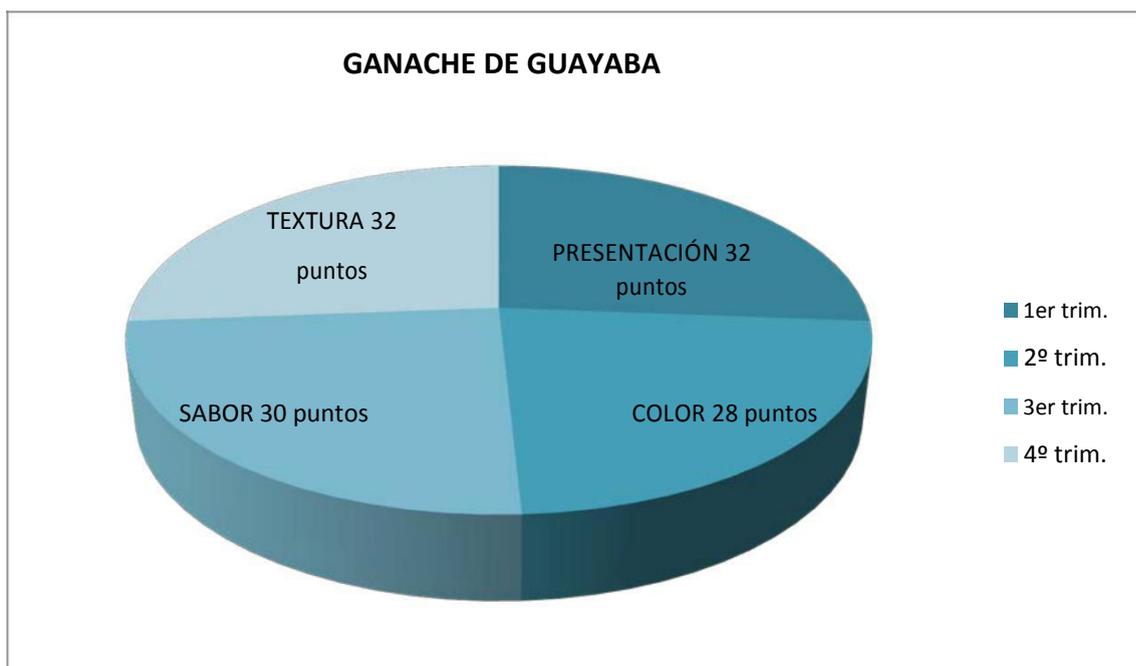


Figura 14. Tabulación de resultados focus group ganache de guayaba.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante el focus group de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificada sobre 35 puntos.

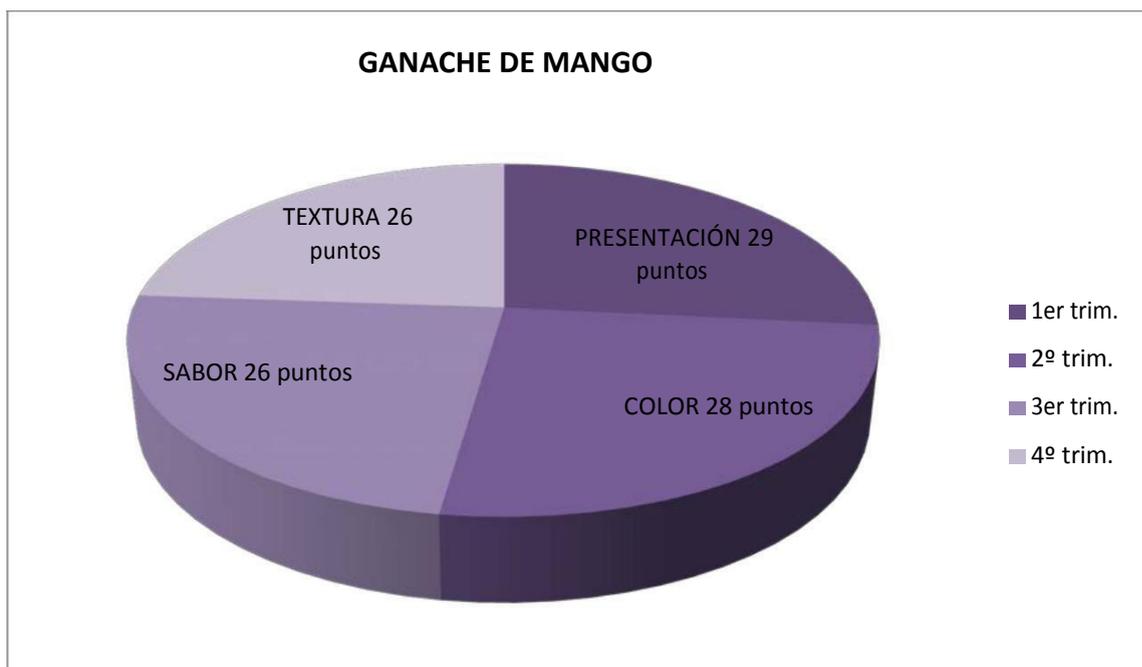


Figura 15. Tabulación de resultados focus group ganache de mango.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante el focus group de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificado sobre 35 puntos.

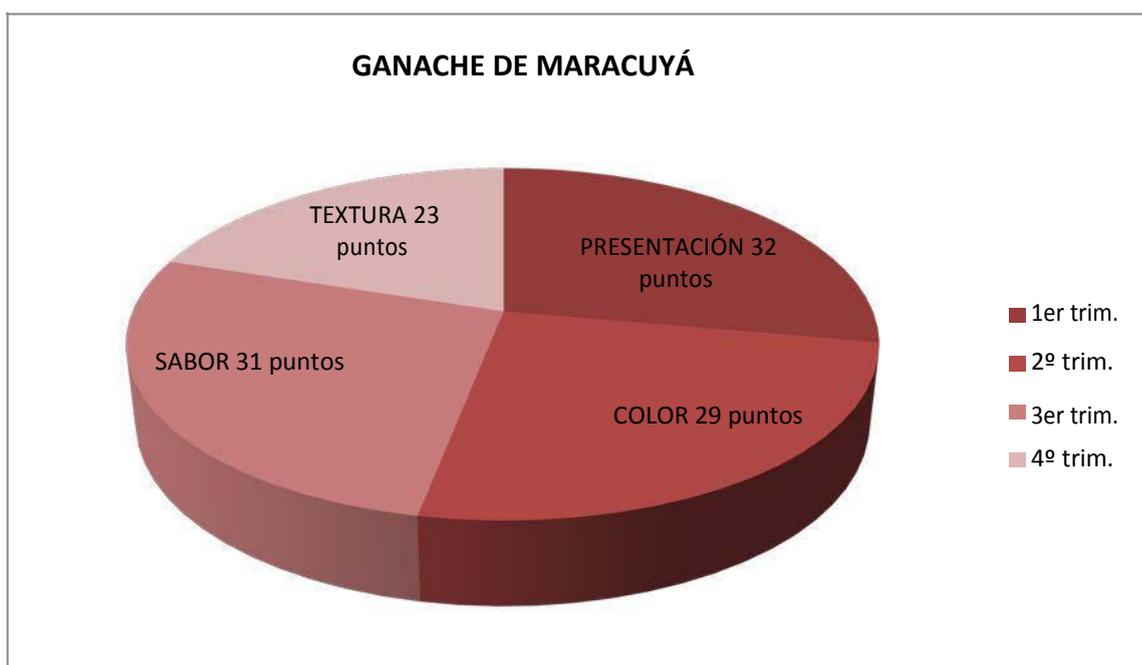


Figura 16. Tabulación de resultados focus group ganache de maracuyá.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante el focus group de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificado sobre 35 puntos.

12.2.1 VALIDACIÓN DE EXPERTOS

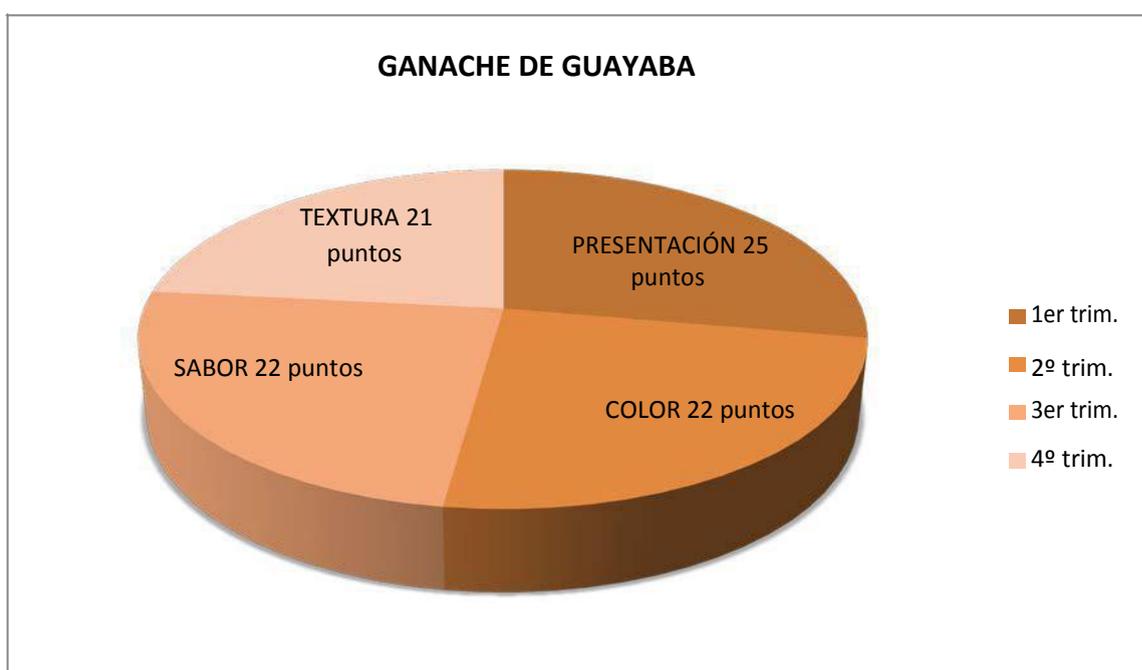


Figura 17. Tabulación de resultados de validación de expertos para ganache de guayaba.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante la validación de expertos de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificado sobre 25 puntos.

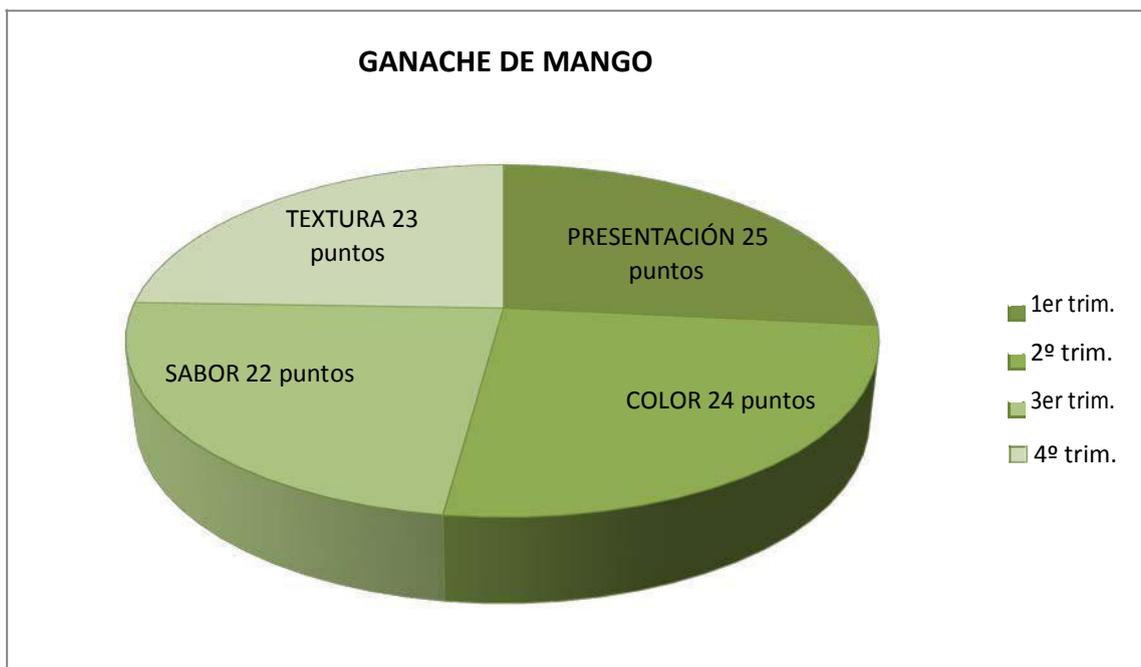


Figura 18. Tabulación de resultados de validación de expertos para ganache de mango.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante la validación de expertos de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificada sobre 25 puntos.

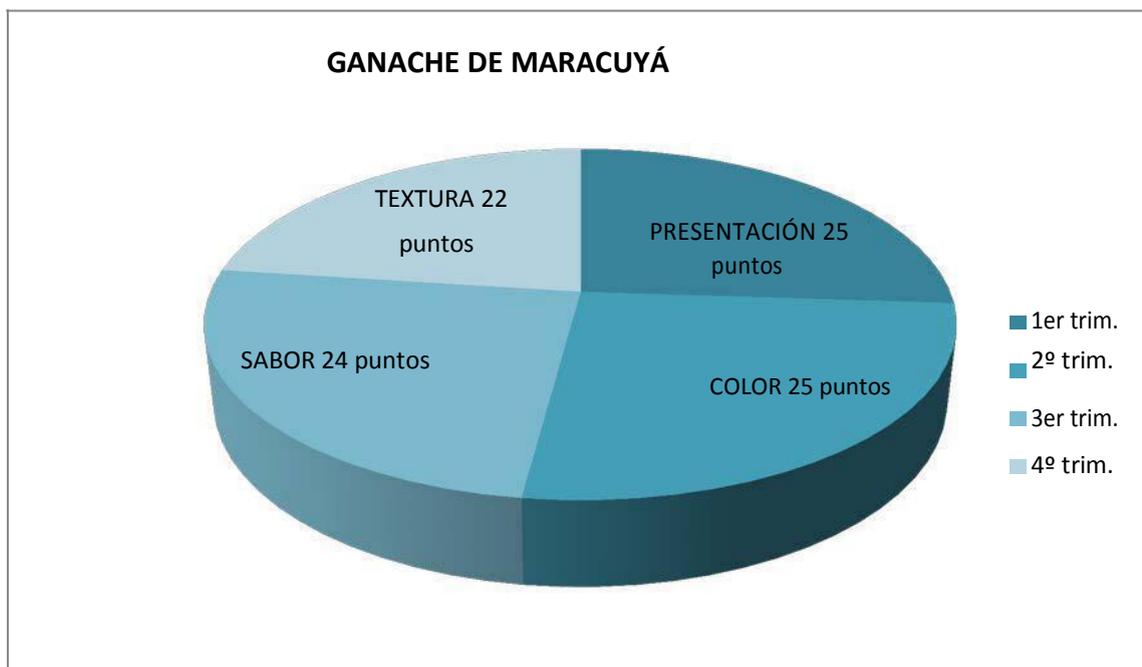


Figura 19. Tabulación de resultados de validación de expertos para ganache de maracuyá.

- En el siguiente gráfico se puede observar la calificación obtenida mediante la validación de expertos de los siguientes aspectos: textura, sabor, presentación y color. Cada sección está calificado sobre 25 puntos.

13. TABULACIÓN DE RESULTADOS

13.1.1 RESULTADOS DEL FOCUS GROUP

De acuerdo a los resultados realizados en el focus group con estudiantes de segundo semestre de la Universidad de las Américas de la carrera de gastronomía, se dieron los siguientes resultados, incluyendo: sabor, textura, presentación y color donde cada punto tiene una calificación sobre 35 puntos, donde participaron siete estudiantes. En el caso del ganache de maracuyá su resultado total fue de 115/140 puntos. La ganache de mango tuvo una calificación de 109/140, y por último la ganache de guayaba tuvo una calificación de 122/140.

13.2.1 RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Luego de la calificación realizada por medio de la validación de expertos con Chefs profesionales de la Universidad de las Américas, se dieron los siguientes resultados, incluyendo sabor, textura, presentación y color donde cada punto tiene una calificación sobre 25 puntos, donde participaron cinco chefs profesionales. En el caso del ganache de maracuyá su resultado total fue de 96/100 puntos. La ganache de mango tuvo una calificación de 94/100, y por último la ganache de guayaba tuvo una calificación de 90/100.

CAPITULO IV

14. MANUAL DE PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE GANACHE ARTESANAL A BASE DE CHOCOLATE Y FRUTAS AUTOCTONAS DEL ECUADOR

14.1.1 OBJETIVOS

- Determinar los procedimientos empleados para la realización de una ganache artesanal a base de frutas y chocolate.
- Aplicar las técnicas mencionadas como: emulsionar, regenerar, manejo de temperaturas.
- Conocer las diferentes aplicaciones que tiene la ganache en la repostería.
- Comprender la importancia de los productos ecuatorianos.

14.2.1 APLICACIONES

- Decoración y relleno de diferentes tipos de masas como: crepas, tartaletas, masa *choux* (eclairs, profiteroles), macarrones, masa de hojaldre, masa quebrada.
- Decorar pasteles con fondant, utilizándolo como base adherente para el fondant o pasta de azúcar.
- Aprender a realizar una ganache a base de frutas con diferentes técnicas y recetas.
- Manejar recetas estándar con el fin de realizar un producto de calidad, independientemente de quien lo prepare.
- Conocer los implementos de cocina necesarios para la realización del ganache y sus procesos de elaboración.

14.3.1 MARCO JURÍDICO

1. REQUISITOS QUE SE DEBEN ADJUNTAR AL FORMULARIO DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS PROCESADOS EXTRANJEROS

- a) Declaración que el producto cumple con la norma técnica nacional respectiva: debe adjuntar un documento en el que declare la norma técnica nacional que aplica al producto y bajo la cual está sujeto a cumplimiento, con nombre y firma del técnico responsable en Ecuador. De no existir una norma técnica nacional, se presentará la declaración basada en normativa internacional (Códex Alimentarius, Código de Regulaciones de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), la Unión Europea u otros códigos reconocidos Internacionalmente). En caso de no existir normativa técnica específica nacional o internacional para un alimento procesado, el fabricante del producto establecerá y validará los criterios de inocuidad y calidad para las especificaciones del producto (En este caso debe adjuntar además de la declaración de las especificaciones de calidad el protocolo y resultados de la validación).

- b) Certificación del fabricante extranjero o propietario del producto: mediante la cual se autoriza al solicitante a registrar el producto en el Ecuador. Esta certificación es el poder en el que consta explícitamente que el solicitante está autorizado para registrar y comercializar el alimento en Ecuador. El documento debe ser autenticado por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostillado, según corresponda.

NOTA: Las responsabilidades legales ante la Autoridad Sanitaria Nacional le corresponderá al Titular del Registro Sanitario quien será la persona quien ingresa la solicitud (solicitante).

Certificado de libre venta / Certificado Sanitario / Certificado de Exportación o su equivalente: debe ser expedido por la Autoridad competente del país del fabricante del producto, en el cual conste que dicho producto alimenticio está autorizado para el consumo humano y

con su nombre y marca(s) comercial(es) (cuando aplique). El documento debe ser autenticado por el Cónsul del Ecuador en el país de origen o apostillado, según corresponda. En caso que el producto se registre con nombre diferente al que consta en el Certificado de libre venta.

- c) Descripción general del proceso de elaboración del producto: en el documento debe constar el nombre del producto. Este documento debe contener una descripción de las etapas del proceso de fabricación del producto y debe estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico del país de origen. Deben declarar, en los casos que aplique, el proceso de conservación: ej. Esterilización o desinfección.
- d) Especificaciones físicas y químicas del material del envase: se acepta el documento emitido por el fabricante o distribuidor del envase dirigido al fabricante del alimento, en el mismo debe constar la naturaleza del material de envase/tapa e información que evidencie que este es apto para su uso en contacto con alimentos para consumo humano por lo que debe contener las especificaciones de aquellos parámetros que así lo demuestren. El documento debe estar suscrito con nombre y firma del responsable de calidad o responsable técnico.

- e) Etiqueta original: se deberá adjuntar la etiqueta con la que se comercializa el producto en el país de fabricación, con la respectiva traducción al idioma español, cuando corresponda. La traducción se acepta realizada en el Ecuador. Proyecto o diseño de etiqueta: se deberá adjuntar el proyecto de etiqueta, tal como será utilizado en la comercialización en el país, ajustado a los requisitos que exige el Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE INEN 022) (Normas INEN 1334-1, 2, 3) sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano y Reglamento de Etiquetado, Acuerdo Ministerial No.4522. Cuando son varias presentaciones del mismo producto se aceptará una sola etiqueta con un documento adjunto en el que se especifique que se mantendrá la misma información técnica para todos los proyectos de etiqueta y solo cambiara la información correspondiente al contenido del envase. Situación similar se aceptará para marcas diferentes, un solo proyecto de etiqueta y el documento adjunto en el que explique.
- f) Descripción del código del lote: debe adjuntar un documento con la descripción del código de lote que el fabricante esté utilizando para identificar su producción, en el cual conste la descripción o interpretación de dicho código que permita establecer trazabilidad en el producto. En el documento debe constar el nombre del producto y debe estar suscrito con nombre y firma del responsable técnico del país de origen.

Documento con datos para la factura: es el documento que contiene la información necesaria a nombre de quien se requiere se emita la factura (nombre o razón social, RUC, dirección y teléfono).

No será necesario adjuntar los siguientes requisitos en razón de que los mismos constan y se verifican a través de VUE (Ventanilla Única Ecuatoriana).

- Copia notariada del RUC para persona natural o jurídica
- Cédula de ciudadanía y certificado de inscripción del título profesional en la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, (SENESCYT) y en el Ministerio de Salud Pública (MSP)

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2014).

14.4.1 NORMAS DE OPERACIÓN

NORMAS DE CONTROL INTERNO PARA LAS ENTIDADES, ORGANISMOS DEL SECTOR PÚBLICO Y DE LAS PERSONAS JURÍDICAS DE DERECHO PRIVADO QUE DISPONGAN DE RECURSOS PÚBLICOS

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO

El código de las Normas de Control Interno tendrá cinco caracteres numéricos: Los tres primeros, conforman el primer campo y representan el grupo y subgrupo, así “200 AMBIENTE DE CONTROL”.

Los dos últimos caracteres, constituyen el segundo campo y señalan el título de la norma: “200-01 Integridad y valores éticos.”

100 NORMAS GENERALES

100-01 CONTROL INTERNO

El control interno será responsabilidad de cada institución del Estado y de las personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos y tendrá como finalidad crear las condiciones para el ejercicio del control.

El control interno es un proceso integral aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada entidad, que proporciona seguridad razonable para el logro de los objetivos institucionales y la protección de los recursos

públicos. Constituyen componentes del control interno el ambiente de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, los sistemas de información y comunicación y el seguimiento.

El control interno está orientado a cumplir con el ordenamiento jurídico, técnico y administrativo, promover eficiencia y eficacia de las operaciones de la entidad y garantizar la confiabilidad y oportunidad de la información, así como la adopción de medidas oportunas para corregir las deficiencias de control.

100-02 Objetivos del control interno

El control interno de las entidades, organismo del sector público y personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos para alcanzar la misión institucional, deberá contribuir al cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Promover la eficiencia, eficacia y economía de las operaciones bajo principios éticos y de transparencia.
- Garantizar la confiabilidad, integridad y oportunidad de la información.
- Cumplir con las disposiciones legales y la normativa de la entidad para otorgar bienes y servicios públicos de calidad.
- Proteger y conservar el patrimonio público contra pérdida, despilfarro, uso indebido, irregularidad o acto ilegal.

Para mayor información ingresar al siguiente link: <http://ai.espe.edu.ec/wp-content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf>

(Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo , 2014).

14.5.1 PROCEDIMIENTOS

GANACHE DE MARACUYÁ

Tabla 12. Paso a paso de la realización de ganache de maracuyá.

 <p>Ingredientes: chocolate Pacari al 60%, maracuyá fruta y mantequilla.</p>	 <p>Chocolate Pacari 60%</p>
 <p>Primer paso: extraer la pulpa de la maracuyá, cernir para obtener el zumo de la fruta.</p>	 <p>Segundo paso: agregar azúcar y reservar.</p>



Tercer paso: Fundir el chocolate a baño maría (colocar una olla con agua y llevar a hervor, sobre la olla colocar un bowl que no tope el agua).



Cuarto paso: Al zumo de la maracuyá agregar la mantequilla y llevar a hervor.



Quinto paso: unir el zumo de la maracuyá con el chocolate fundido y batir enérgicamente hasta obtener una emulsión.



Sexto paso: dejar reposar el producto por tres minutos, hasta que se enfríe.



Séptimo paso: colocar la ganache en un frasco previamente esterilizado (para esterilizar el frasco, llevarlo a hervor por media hora), tapar el frasco.



GANACHE DE GUAYABA

Tabla 13. Paso a paso de la realización de ganache de guayaba.

 <p>Ingredientes: chocolate blanco República de cacao, guayaba fruta madura.</p>	 <p>Primer paso: fundir el chocolate a baño maría.</p>
 <p>Segundo paso: licuar la guayaba junto con el azúcar.</p>	 <p>Tercer paso: cernir la guayaba para obtener el zumo.</p>
 <p>Cuarto paso: unir el zumo de la guayaba con el chocolate fundido, batir enérgicamente hasta emulsionar.</p>	 <p>Quinto paso: dejar reposar la ganache por tres minutos hasta lograr enfriarla.</p>



Sexto paso: colocar la ganache en un frasco previamente esterilizado (para esterilizar el frasco, llevarlo a hervor por media hora), tapar el frasco.



GANACHE DE MANGO

Tabla 14. Paso a paso de la realización de ganache de mango.



Ingredientes: chocolate Pacari 60%, pulpa de mango y mantequilla sin sal.



Primer paso: Fundir el chocolate a baño maría (colocar una olla con agua y llevar a hervor, sobre la olla colocar un bowl que no tope el agua).



Segundo paso: llevar a hervor la pulpa de mango junto con la mantequilla y el azúcar.



Tercer paso: unir el zumo del mango con el chocolate fundido y batir enérgicamente hasta obtener una emulsión.



Cuarto paso: dejar reposar el producto por tres minutos, hasta que se enfríe.



Quinto paso: colocar la ganache en un frasco previamente esterilizado (para esterilizar el frasco, llevarlo a hervor por media hora), tapar el frasco.



14.6.2 FORMATOS

Tabla 15. Información nutricional “ganache de guayaba”.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – GANACHE DE GUAYABA								
	GUAYABA		CHOCOLATE BLANCO		AZUCAR		252	100
	100	44	100	178	100	30		
ENERGIA	41,58	18,2952	547	973,66	399	119,7	1111,6552	441,133016
PROTEINA	0,88	0,3872	8	14,24	0	0	14,6272	5,80444444
GRASAS	0,5	0,22	30,9	55,002	0	0	55,222	21,9134921
CARBOHIDRATOS	5,82	2,5608	58,8	104,664	99,8	29,94	137,1648	54,4304762
AZUCAR	2,08	0,9152	0	0	99,8	29,94	30,8552	12,244127
FIBRA	5,2	2,288	0,8	1,424	0	0	3,712	1,47301587
SODIO (MG)	4	1,76	110	195,8	0,3	0,09	197,65	78,4325397
POTASIO (MG)	290	127,6	350	623	2,2	0,66	751,26	298,119048

Información Nutricional		
Tamaño por porción	50 g	
Porciones por envase	25 g	
Cantidad por porción	441,13 (kcal)	
Energía (Calorías)		
	% Valor Diario	
Grasa Total	21,91 g	22%
Sodio	78,43 mg	78%
Carbohidratos	54,43 g	54%
Fibra	1,47 g	1,00%
Azúcares Totales	12,24 g	12%
Proteína	5,80 g	6,00%

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal).







Tabla 16. Información nutricional “ganache de maracuyá”.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL- GANACHE DE MARACUYÁ										
	MARACUYA		CHOCOLATE 60%		MANTEQUILLA		AZUCAR		100	100
	100	49	100	166	100	33	100	115		
ENERGIA	54	26,46	120	199,2	120	39,6	399	458,85	724,11	199,479339
PROTEINA	2,38	1,1662	2	3,32	0	0	0	0	4,4862	1,23586777
GRASAS	0,4	0,196	6	9,96	13	4,29	0	0	14,446	3,97961433
CARBOHIDRATOS	9,54	4,6746	12	19,92	0	0	99,8	114,77	139,3646	38,3924518
AZUCAR	3,64	1,7836	10	16,6	0	0	99,8	114,77	133,1536	36,6814325
FIBRA	1,45	0,7105	0	0	0	0	0	0	0,7105	0,19573003
SODIO (MG)	19	9,31	0	0	5	1,65	0,3	0,345	11,305	3,11432507
POTASIO (MG)	267	130,83	0	0	0	0	2,2	2,53	133,36	36,738292

Información Nutricional		
Tamaño por porción	50 g	
Porciones por envase	25 g	
Cantidad por porción	199,47 (kcal)	
Energía (Calorías)		
		% Valor Diario
Grasa Total	3,97 g	6%
Sodio	3,11 mg	3%
Carbohidratos	38,39 g	38%
Fibra	0,19 g	0,19%
Azúcares Totales	36,68 g	36%
Proteína	1,23 g	1,23%

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal).

MEDIO en AZÚCAR

MEDIO en GRASA

BAJO en SAL

Tabla 17. Información nutricional “ganache de mango”.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – GANACHE DE MANGO										
	MANGO		CHOCOLATE 60%		MANTEQUILLA		AZUCAR			
	100	49	100	166	100	33	100	75	32%	100
ENERGIA	61,13	29,9537	120	199,2	120	39,6	399	299,25	568,0037	175,852539
PROTEINA	0,63	0,3087	2	3,32	0	0	0	0	3,6287	1,12343653
GRASAS	0,45	0,2205	6	9,96	13	4,29	0	0	14,4705	4,48003096
CARBOHIDRATOS	12,8	6,272	12	19,92	0	0	99,8	74,85	101,042	31,2823529
AZUCAR	0,85	0,4165	10	16,6	0	0	99,8	74,85	91,8665	28,4416409
FIBRA	1,7	0,833	0	0	0	0	0	0	0,833	0,25789474
SODIO (MG)	5	2,45	0	0	5	1,65	0,3	0,225	4,325	1,33900929
POTASIO (MG)	170	83,3	0	0	0	0	2,2	1,65	84,95	26,3003096

Información Nutricional		
Tamaño por porción	50 g	
Porciones por envase	25 g	
Cantidad por porción Energía (Calorías)	175,85 (kcal)	
		% Valor Diario
Grasa Total	4,48 g	4%
Sodio	1,33 mg	1%
Carbohidratos	31,28 g	31%
Fibra	0,25 g	0,25%
Azúcares Totales	28,48 g	28%
Proteína	1,12 g	1,00%
* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal).		

MEDIO	en AZÚCAR
MEDIO	en GRASA
BAJO	en SAL

14.7.1 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

14.7.1.1 MATERIA PRIMA



Figura 20. Ilustración de chocolate Pacari 60%.

Adaptado de <https://www.google.com>

Chocolate “Pacari” al 60% Esmeraldas, orgánico, sin soya, sin gluten, vegano, puro cacao arriba nacional, socialmente responsable.



Figura 21. Ilustración de chocolate blanco República del cacao.

Adaptado de <https://www.google.com>

Chocolate blanco “República del Cacao”. Elaborado con el más fino cacao y con leche procedente de una comunidad agrícola ubicada en las faldas del Cayambe. (República del Cacao, 2005).



Figura 22. Ilustración de mantequilla sin sal Miraflores.

Adaptado de <https://www.google.com>



Figura 23. Ilustración de pulpa de mango.

Adaptado de <https://www.google.com>.

Pulpa de mango 100%.



Figura 24. Ilustración de guayaba.
Adaptado de <https://www.google.com>.

Fruta madura en su estado natural.



Figura 25. Ilustración de maracuyá.
Adaptado de <https://www.google.com>.

Fruta madura en su estado natural.

14.7.1.2 INSUMOS



Figura 26. Ilustración de espátula de goma.

Adaptado de <https://www.google.com>.

Espátula de goma, necesario para vaciar el contenido de un bowl o

cualquier otro tipo de recipiente.



Figura 27. Ilustración de batidor de mano.

Adaptado de <https://www.google.com>.

Batidor de mano, sirve para batir emulsiones, salsas, cremas, claras de huevo, etc.



Figura 28. Ilustración de bowl.
Adaptado de <https://www.google.com>

Bowl de acero inoxidable, resistente al calor.



Figura 29. Ilustración de cuchillo cebollero.
Adaptado de <https://www.google.com>

Cuchillo cebollero, utilizado para cortar varios tipos de alimentos.



Figura 30. Ilustración de tabla blanca.
Adaptado de <https://www.google.com>

Tabla blanca utilizada especialmente para frutas y pastelería.



Figura 31. Ilustración de licuadora.
Adaptado de <https://www.google.com>

Licuadora, utilizada para trituras o mezclar alimentos o pulpas de fruta.

14.8.1 DIAGRAMA DE FLUJO

Ganache de maracuyá

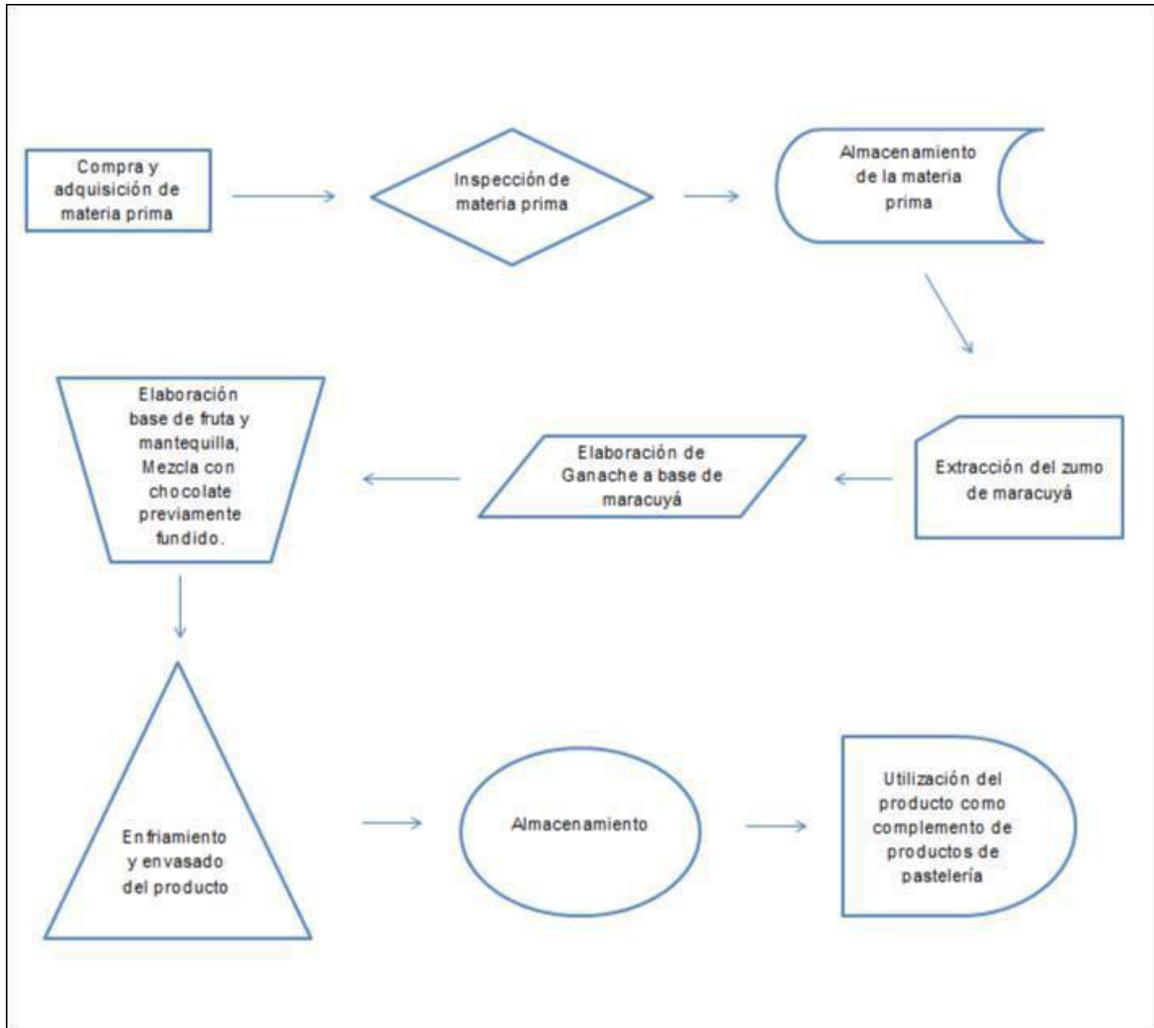


Figura 32. Diagrama de flujo aplicable a ganache de maracuyá

Ganache de mango

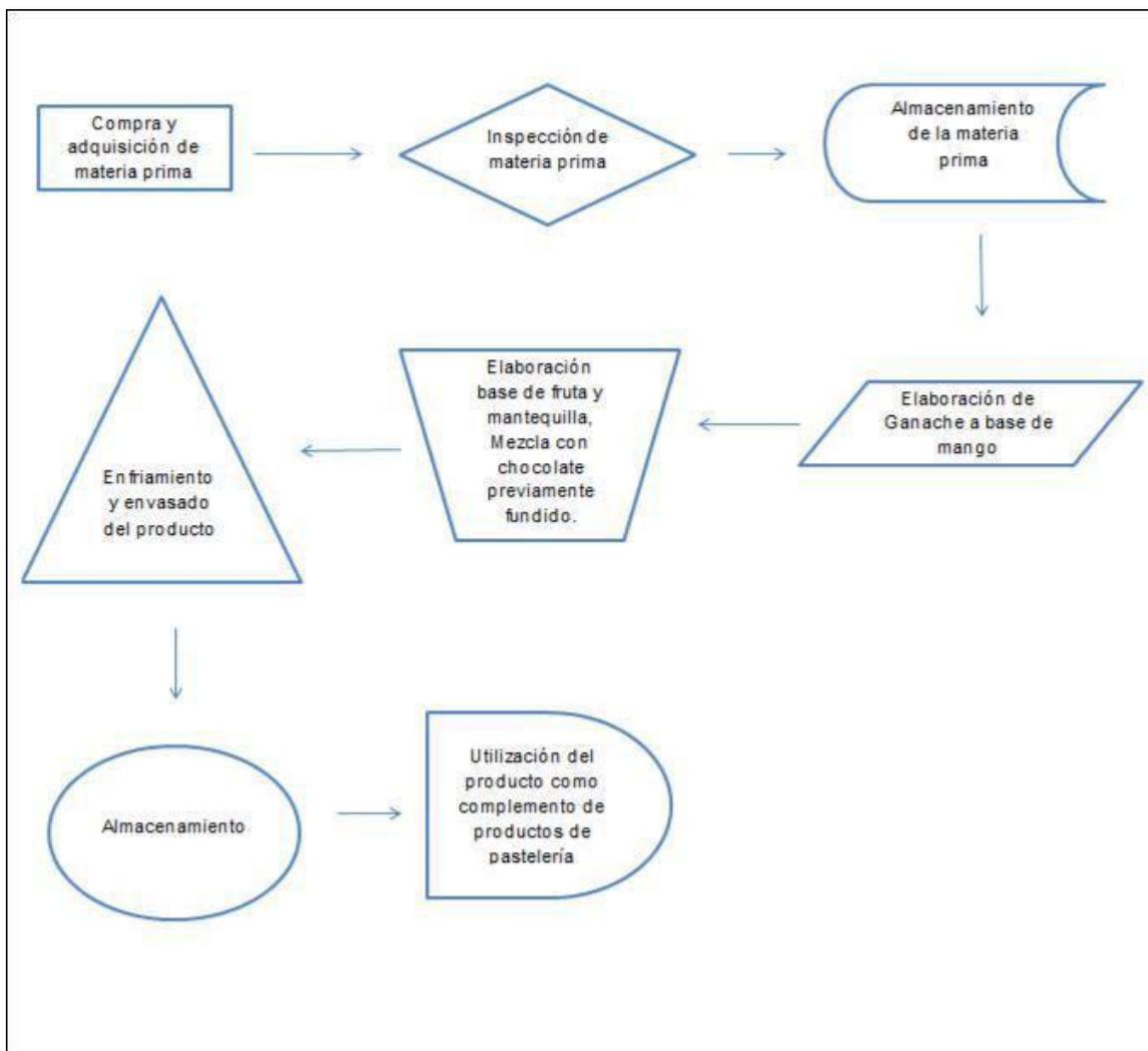


Figura 33. Diagrama de flujo aplicable a ganache de mango.

Ganache de guayaba

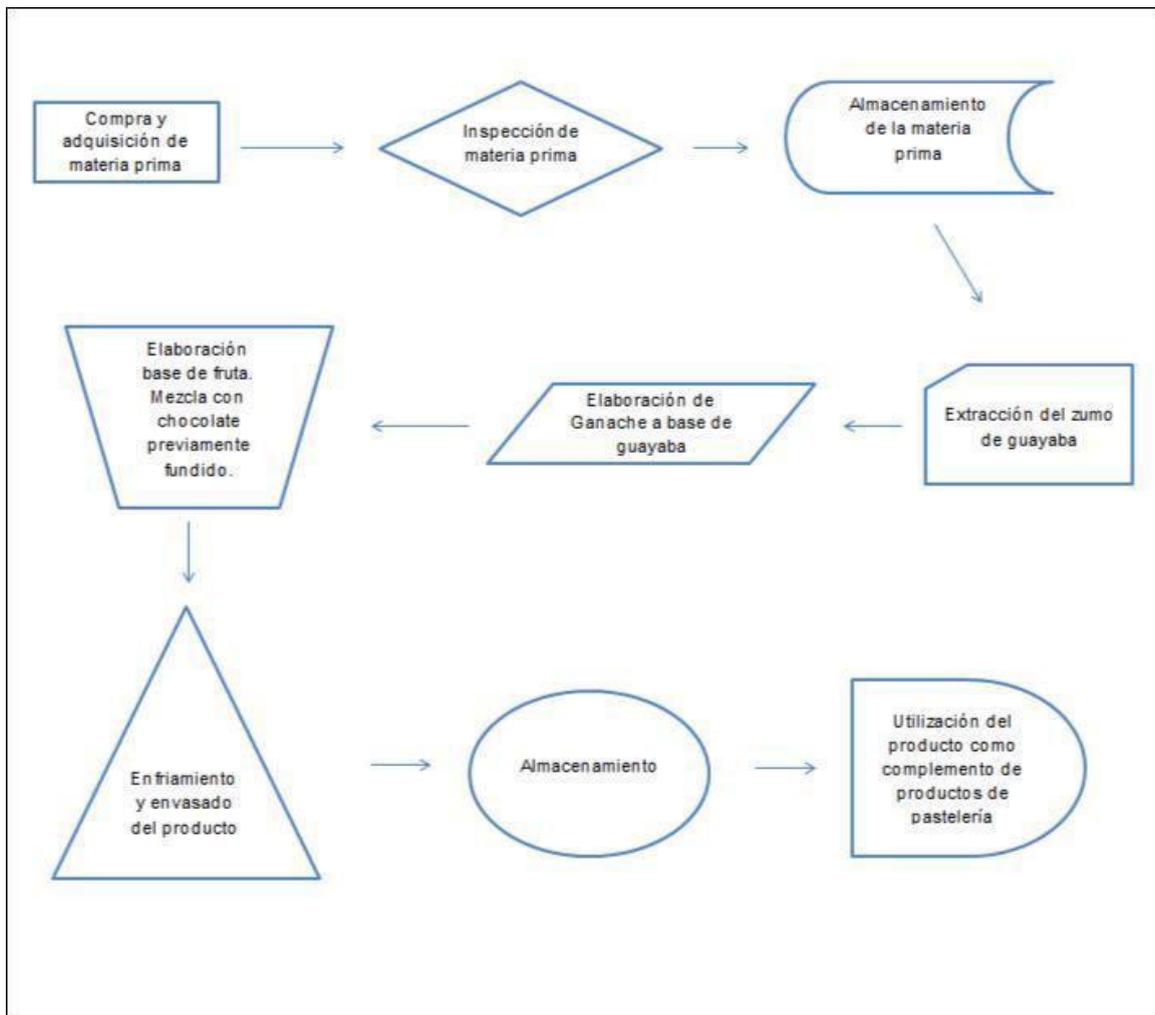


Figura 34. Diagrama de flujo aplicable a ganache de mango.

15. CONCLUSIONES

- Se ha determinado que la fundamentación teórica tiene como objetivo investigar a profundidad los temas mencionados, acerca de proveedores locales, frutas autóctonas y chocolate ecuatoriano.
- La situación actual de proveedores de frutas y chocolate ecuatoriano cada vez mejora ya sea por el consumo nacional o por las exportaciones.
- El diseño del manual debe ser bastante específico es las descripciones de procesos de realización de la Ganache, para que así los lectores entiendan todos sus procesos.
- Al momento de realizar el focus group y validación de expertos es importante explicar bien el producto que se va a exponer, para que así los expertos destinados a calificar el producto realizado entiendan el concepto.
- Se ha concluido que, para la elaboración de una ganache a base de chocolate y frutas ecuatorianas, se obtiene un mejor resultado utilizando la fruta fresca, pero en el caso de la ganache de mango es mejor utilizar la pulpa congelada ya que en ocasiones el mango podría no estar en el punto de madurez apropiado dependiendo de la época de su cosecha.
- En el caso de la ganache de guayaba se ha determinado que la mejor opción es no utilizar mantequilla para su preparación, ya que, al ser elaborado con chocolate blanco, este ya aporta grasa propia de los componentes del chocolate blanco, en este caso la manteca de cacao, por esta razón no se añade mantequilla (grasa adicional).

- Para una mejor conservación de la ganache, al momento de prepararla se la debe envasar en un recipiente de vidrio y tapar inmediatamente para que no esté expuesta al ambiente, así se evita la presencia de puntos blancos conocidos como *Fat Bloom*, que puede ser ocasionado por grasa si el chocolate se cristaliza por segunda vez debido al enfriamiento, también puede ser ocasionado por *Bloom* de azúcar, mismo que es ocasionado cuando el chocolate está expuesto a humedad, el azúcar absorbe esta humedad y se forman cristales sobre la preparación. (Chocolatisimo.com, 2012).

16. RECOMENDACIONES

- Es importante mencionar todos los temas significativos en la fundamentación teórica, para obtener una base de datos rígida.
- Para investigar la situación actual de proveedores locales es primordial visitar al menos tres proveedores, para así entender su posición.
- En caso que la ganache se corte o se separe, por exceso de grasa o por emulsionar de una manera incorrecta; se debe calentar la ganache de 32 °C a 34 °C, así se logra fundir la grasa y homogenizar nuevamente toda la preparación. En caso de que el método mencionado no funcione optaremos por crear una re-emulsión, que consiste en calentar la ganache a 32 °C y agregar un poco de agua tibia o leche para re-homogenizar la mezcla.
- En caso de realizar la ganache de maracuyá se debe agregar más cantidad de azúcar ya que esta fruta es mucho más ácida que las demás, también se puede elaborar un almíbar de la fruta con el fin de cortar acidez.

- Al momento de agregar la mantequilla al zumo de fruta, esta debe estar en textura “pomada” (al ambiente), para que al momento de emulsionar sea más fácil y evitemos la formación de grumos.
- Para fundir el chocolate se debe tener en cuenta las temperaturas, el chocolate no debe pasar de 50 grados Celsius para evitar quemar el mismo.
- Al momento de envasar el producto se lo debe hacer inmediatamente en un frasco de vidrio previamente esterilizado y sellar, para que no esté en contacto con el medio ambiente.
- Para tener una mejor conservación de la ganache, una vez abierto mantener en refrigeración y antes de usarlo proceder a realizar baño maría, para tener una mejor textura del producto.

Referencias

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Octubre de 2014). Recuperado el 29 de Mayo de 2017, de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria : <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/10/IT-E-DTRSALI-010-Requisitos-RS-de-alimentos-extranjeros-VERSI%C3%93N-2.2-Publicable.pdf>

Anecacao . (2015). Recuperado el 9 de Enero de 2017, de <http://www.anecacao.com/>

Cana Cacao . (2014). Recuperado el 10 de Diciembre de 2016, de Cana Anecacao : <http://www.canacacao.org/>

Chocolatisimo.com . (6 de Mayo de 2012). Recuperado el 29 de Mayo de 2017, de Chocolatisimo.com : <http://chocolatisimo.com/fat-bloom-tu-chocolate-se-vuelve-blanquecino/>

Chocozona . (2009). Recuperado el 26 de Enero de 2017, de Chozozona :

<http://www.chocozona.com/>

Diario de Yucatán . (20 de Febrero de 2014). Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de Diario de Yucatán : <http://yucatan.com.mx/gastronomia/alimentos-gastronomia/10-beneficios-del-maracuya>

Dietas.net . (2012). Recuperado el 29 de Marzo de 2017, de Dietas.net : <http://www.dietas.net/tablas-y-calculadoras/tabla-de-composicion-nutricional-de-los-alimentos/frutas/frutas-frescas/maracuya.html>

Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo . (Septiembre de 2014). Recuperado el 29 de Mayo de 2017, de Dirección de Investigación Técnica, Normativa y de Desarrollo Administrativo : [http://ai.espe.edu.ec/wp-](http://ai.espe.edu.ec/wp-content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf)

[content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf](http://ai.espe.edu.ec/wp-content/uploads/2012/07/ACUERDO-039-CG-5-Normas-de-Control-Interno.pdf)

EcuRed . (2010). Recuperado el 20 de Diciembre de 2016, de EcuRed: https://www.ecured.cu/M%C3%A9todo_de_modelaci%C3%B3n

El Comercio . (2011). Recuperado el 10 de Febrero de 2017, de El Comercio : <http://www.elcomercio.com/>

El Comercio . (12 de Octubre de 2014). Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de El Comercio : <http://www.elcomercio.com/tendencias/comunidad-wao-dejo-cazar-produce.html>

El Mercurio. (2014). Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de El Mercurio : <http://www.elmercurio.com.ec/>

El Telégrafo . (10 de Octubre de 2015). Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de El Telégrafo : <http://www.letelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/ecuador-es-de-los-que-mas-chocolate-organico-consume-en-latinoamerica>

ENCONTEXTO . (25 de Enero de 2010). Recuperado el 15 de Diciembre de 2016, de ENCONTEXTO : <http://encontexto.com/temas/investigacion/metodologia-de-la-investigacion-2-328.html>

Fabricas.us. (18 de Agosto de 2015). Recuperado el 20 de Marzo de 2017, de Fabricas.us: <http://www.fabricas.us/chocolate/juguetes/la-primera-fabrica-de-chocolates/>

Fairley. (2010). Chocolate .

Garrison . (2007). Obtenido de Garrison .

Gastronomía & Cía . (8 de Marzo de 2008). Recuperado el 25 de Marzo de 2017, de Gastronomía & Cía : <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/03/08/el-ganache-que-es-y-como-hacerlo/>

Historia General . (2016). Recuperado el 20 de Enero de 2017, de Historia General : <http://historiageneral.com/2012/07/02/cuando-el-chocolate-llego-a-europa/>

Historia Precolombina Ecuatoriana . (10 de Junio de 2012). Recuperado el 20 de Marzo de 2017, de Historia Precolombina Ecuatoriana:<http://historiaprecolombinaecuatoriana.blogspot.com/2012/06/cultura-mayo-chinchi.html>

Investigación holística. (2007). Recuperado el 10 de Diciembre de 2016, de Investigación holística: <http://investigacionholistica.blogspot.com/2008/02/la-fundamentacin-terica-de-la.html>

La Hora. (2007). Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de La Hora : <http://lahora.com.ec/index.php/secciones/show/Comercio/990335/-1/Comercio.html>

Líderes . (13 de Septiembre de 2016). Recuperado el 25 de Marzo de 2017, de Líderes : <http://www.revistalideres.ec/lideres/chocolatenacional-cifras-produccion-consumo.html>

Natursan . (2008). Recuperado el 23 de Marzo de 2015, de Natursan : <https://www.natursan.net/>

Natursan. (2008). Recuperado el 23 de Marzo de 2017, de Natursan: <https://www.natursan.net/>

Pacari . (2012). Obtenido de Pacari .

Pacari . (2012). Recuperado el 23 de Marzo de 2017, de Pacari :
<https://www.pacarichocolate.com/>

PRO ECUADOR . (2013). Recuperado el 20 de Enero de 2017, de PRO ECUADOR
:<http://www.proecuador.gob.ec/>

PRO ECUADOR . (2014). Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de PRO
ECUADOR : <http://www.proecuador.gob.ec/sector1-1/>

Pro Ecuador . (2015). Recuperado el 19 de Enero de 2017, de Pro Ecuador :
<http://www.proecuador.gob.ec/>

República del Cacao. (2005). Recuperado el 8 de Mayo de 2017, de República del
Cacao: <https://republicadelcacao.com/pages/chefs>

SDPNoticias . (2013). Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de SDPNoticias:
<http://www.sdpsnoticias.com/>

Tendenzias.com . (18 de Octubre de 2015). Recuperado el 15 de Diciembre de
2016 de Tendenzias.com : <https://tendenzias.com/ciencia/que-es-el-metodo-cualitativo/>

Verema . (23 de Octubre de 2013). Recuperado el 25 de Enero de 2017,
de Verema: <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce>

Vistazo . (17 de Mayo de 2015). Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de
Vistazo :<http://vistazo.com/seccion/pa%C3%ADs/chocolate-de-exportaci%C3%B3n-con-cacao-org%C3%A1nico-de-la-amazon%C3%ADa-ecuatoriana> Vistazo . (2015).
Obtenido de Vistazo .

ANEXOS

ANEXO 1

Encuesta sugerida aplicable a segmento de mercado definido

Nota: no se la realizó para la elaboración del presente proyecto

Universidad de las Américas

Encuesta

Sexo

Masculino

Femenino

Edad

De 20 a 25

De 25 a 30

De 30 a 35

De 35 o más

“Línea de ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del ecuador: guayaba, mango y maracuyá”

- En una escala del 1 al 5, donde 5 es “MUY INTERESANTE” y 1 es “NADA INTERESANTE”

1. ¿Qué tan interesante es una “Línea de ganache artesanal a base de chocolate y frutas autóctonas del ecuador: guayaba, mango y maracuyá” para usted?

5	4	3	2	1
<input type="checkbox"/>				

2. ¿En qué lugar o lugares le gustaría poder comprar este producto?

- Internet
- Tienda o locales conocidos
- En la universidad
- Otros (por favor especifique).....

3. ¿A través de qué medio o medios le gustaría recibir información sobre este producto?

- Internet
- Anuncios
- Correo electrónico
- Televisión
- Otros (por favor especifique).....

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos no le atraen del producto?

- No lo necesito
- Es aburrido
- Es complicado
- No me gusta el chocolate
- Otros (por favor especifique).....

5. Partiendo de la base que el precio de este producto sea de USD 5.00 y le pareciera aceptable. ¿Qué probabilidad hay de que lo compre?

Lo compraría en cuanto estuviese en el mercado.

Lo compraría en un tiempo.

Puede que los compre en un tiempo.

No creo que lo compre.

No lo compraría.

6. ¿Tiene algún comentario o sugerencia sobre este nuevo producto?

7. Qué tan frecuente consume chocolate

Diariamente

Semanalmente

Quincenalmente

Mensualmente

8. Cuando consume cualquier tipo de alimento lo hace pensando en su salud?

SI

NO

ANEXO 2

3.1 Rubrica validación por Focus group

Nombre del evaluador: Renato Salgado						
Tema: Ganache de Frutas						
Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Mango	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color		✓			
	Sabor			✓		
	Textura					✓
Guayaba	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor		✓			
	Textura	✓				
Maracuyá	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor		✓			
	Textura				✓	

Nombre del evaluador: María José Pazmiño

Tema: Ganache "Choco Muyo"

Focus group

Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Guayaba	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color	✓				
	Sabor		✓			
	Textura	✓				
Mango	Presentación	✓				
	Armonía			✓		
	Color		✓			
	Sabor				✓	
	Textura			✓		
Maracuyá	Presentación	✓				
	Armonía		✓			
	Color		✓			
	Sabor			✓		
	Textura			✓		

Nombre del evaluador: Hather Tul

Tema: Ganache

Focus group

Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
chocomayo ganache guayaba	Presentación			✓		
	Armonía			✓		
	Color			✓		
	Sabor		✓			
	Textura		✓			
chocomayo Maracuyá	Presentación					
	Armonía	✓				
	Color		✓			
	Sabor	✓				
chocomayo	Presentación		✓			
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
	Textura	✓				

Nombre del evaluador: Ana Chang

Tema: Ganache

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
CHOCO MANGO	Presentación			X		
	Armonía			X		
	Color		X			
	Sabor			X		
	Textura		X			
CHOCO MORACUYA	Presentación		X	X		
	Armonía		X			
	Color					
	Sabor	X				
	Textura			X		
CHOCO GUAYABA	Presentación	X				
	Armonía		X			
	Color			X		
	Sabor			X		
	Textura			X		

Nombre del evaluador: Alex Nieto

Tema: Ganache

Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Guayaba	Presentación		X			
	Armonía			X		
	Color			X		
	Sabor	X				
	Textura		X			
Moracuya	Presentación	X				
	Armonía	X				
	Color	X				
	Sabor	X				
	Textura				X	
Mango	Presentación			X		
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			
	Textura				X	

Nombre del evaluador: <i>Katerine Salinas</i>						
Tema: <i>Ganache Chocomulto</i>						
Focus group						
Producto	Criterios	Excelente \equiv	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
<i>Mango</i>	Presentación	X				
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
<i>Maracuya</i>	Presentación	X				
	Armonía		X			
	Color		X			
	Sabor		X			
	Textura		X			
<i>Guayaba</i>	Presentación	X				
	Armonía		X			
	Color	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del evaluador: <i>Domenica Villaci</i>						
Tema: <i>Ganach Chocomullo.</i>						
Focus group						
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
<i>Maracuya</i>	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color		✓			
	Sabor	✓				
	Textura		✓			
<i>Mango</i>	Presentación		✓			
	Armonía				✓	
	Color			✓		
	Sabor		✓			
	Textura		✓			
<i>Guayaba</i>	Presentación	✓				
	Armonía	✓				
	Color	✓				
	Sabor	✓				
	Textura	✓				

3.2 Rúbrica validación de expertos

Chef Miguel Burneo

Nombre del evaluador: Miguel Burneo		Criterio de Expertos						Observaciones
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo		
Guayaba	Presentación	x						
	Armonía	x						
	Color	x						
	Sabor	x						
	Textura	x						
Molay-ya	Presentación	x						
	Armonía	x						
	Color	x						
	Sabor	x						
	Textura			x			- Tendencia	
Mango	Presentación	x						
	Armonía	x						
	Color	x						
	Sabor	x						
	Textura	x						

Chef Luis Nárvaez

Nombre del evaluador: Rafaelo Reynoso		Criterio de Expertos						Observaciones
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo		
Maraña	Presentación	✓						
	Armonía	✓						
	Color	✓						
	Sabor	✓						
	Textura	✓						
Guayaba	Presentación	✓						
	Armonía	✓						
	Color		✓					
	Sabor			✓				
	Textura			✓				
Mango	Presentación	✓						
	Armonía	✓						
	Color	✓						
	Sabor			✓				
	Textura			✓				

Chef Carlos Cabanilla

Nombre del evaluador: Carlos Cabanilla		Criterio de Expertos					Observaciones
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Panquejo	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
Mojito	Textura	✓					
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
Coquito	Sabor		✓				
	Textura		✓				
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura		✓				

Chef Rodolfo Reynoso

Nombre del evaluador: Luis Narvaes		Criterio de Expertos					Observaciones
Producto	Criterios	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
Marañón	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
Hongo	Textura	✓					
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
Gajardo	Sabor	✓					
	Textura	✓					
	Presentación	✓					
	Armonía	✓					
	Color	✓					
	Sabor	✓					
	Textura	✓					
		✓					

Ingeniero Daniel Arteaga

Nombre del evaluador: <i>Daniel Arteaga</i>		Criterio de Expertos					Observaciones
Tema: <i>Quesos</i>		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	
<i>Guayaba</i>	Presentación	X					<i>Quesos buenos no sepan</i>
	Armonía		X				
	Color			X			
	Sabor		X				
<i>Manz</i>	Textura			X			<i>Quesos entred manz</i>
	Presentación	X					
	Armonía			X			
	Color		X				
<i>Quesos</i>	Sabor		X				<i>Queso bueno</i>
	Textura		X				
	Presentación	X					
	Armonía		X				
	Color	X					
	Sabor		X				
	Textura		X				
	Presentación			X			

ANEXO 3

CURRICULUM VITAE EXPERTOS INVITADOS A VALIDACIÓN.

1. Chef Rodolfo Reynoso

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

Nombre: Rodolfo Reynoso Luna

Nacionalidad: Mexicana

Fecha de nacimiento: 05/03/1981

N° Pasaporte: G17308042

Estado. Civil: Soltero

Profesión: Licenciado en gastronomía

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

Dirección actual: Calle Bosmediano, Edificio De Jerez 2 y Gral. Roca

Cedula profesional: N. 8409222

Teléfono de contacto: 098 926 9589



ANTECEDENTES ACADÉMICOS:

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA:
Escuela de estudios superiores en Gastronomía
"LE CHEF COLLEGE"
Registro SEC CLAVE 30MSU002270
TÍTULO RECIBIDO

POSTGRADO EN GASTRONOMÍA Y CULTURA ESPAÑOLA:
Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
ESHS
Plaza de Molviedro N 4, Sevilla
TÍTULO RECIBIDO

DESARROLLO PROFESIONAL:

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

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

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

- Curso de Investigación Científica; Ecuador (Dic. 2016)
- Postgrado en Gastronomía y cultura española; Sevilla
- Cursos de tapas regionales andaluzas; Córdoba
- Curso máster en especialidad cocina Italiana; Roma
- Curso de formación de manipulador de alimentos; Sevilla
- Cocina del Totonacapan; México
- Cocina Yucateca; México
- Curso-taller de formación de instructores de capacitación y adiestramiento; México

DATOS DE IMPORTANCIA:

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

HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:

- Habilidad numérica - Responsabilidad
- Capacidad de adaptación - Honestidad
- Resolución efectiva de problemas - Compromiso
- Fácil recepción y capacitación - Lealtad

Lic. Rodolfo Reynoso Luna.

1. Chef Luis Narváez



NOMBRE: Luis Alberto Narváez Almeida

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

TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195

FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Quito, Ecuador

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

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
- ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
- ❖ Curso de La Habana Cuba
Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
- ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica
Le Cordon Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Curso de Investigación Científica- Artículos indexados*
 - ✓ *Curso de auditores internos en sanidad*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
 - ✓ *Repostería y Chocolate*
 - ✓ *Comida Ecuatoriana*
 - ✓ *Cocina Francesa*
- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios “Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR

✓ Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos

❖ Swiss Contact

✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*

✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*

❖ Levapan

✓ *Curso de Panadería y Pastelería*

❖ FLACSO

✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*

❖ Hostería San José

✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*

✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baroncini*

❖ Asociación de Chefs del Ecuador

✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*

✓ *Gerencia en Cocina*

REFERENCIAS:

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

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

HUBERT ROSSIER
MASTER CHEF
Swiss Contact
hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS
MASTER CHEF
jmmcbaijens@hotmail.com

NOMBRE: Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo
DIRECCIÓN: Juan Leon Mera 31 y Bernardo de Legarda, Conjunto Miraleste, Dep C2, Cumbaya, Quito, Ecuador.
TELÉFONO: 02 356 6012/ 099 560 3924
FECHA DE NACIMIENTO: Febrero 4 de 1986
ESTADO CIVIL: Casado
NACIONALIDAD: Ecuatoriano
IDIOMAS: Español, Inglés, Francés, Japonés

EDUCACIÓN:

- UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
Quito, Ecuador
 - Ingeniería Química
 - Idioma Extranjero
 - Inglés: Octavo nivel
 - Japonés: Segundo nivel
- LICEO JOSÉ ORTEGA Y GASSET
Quito, Ecuador
 - Bachillerato en Ciencias: Especialidad Físico- Matemático.
 - Idioma Extranjero
 - Inglés: Octavo nivel
 - Japonés: Segundo nivel

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Bureau Veritas Ecuador
 - ✓ Norma ISO 2200:2005
 - ✓ Auditor Interno Norma ISO 22000:2005

2. Ing. Daniel Arteaga

❖ *Universidad De Las Américas UDLA*

- ✓ *Investigación Científica*
- ✓ *Silabo por Competencias*
- ✓ *Código de conducta y Ética de UDLA*
- ✓ *Manejo de Aulas Virtuales*
- ✓ *Metodología de Enseñanza*
- ✓ *Normas APA*
- ✓ *Primeros Auxilios en Riesgos Mecánicos.*

❖ *Seminarium*

- ✓ *Dirección de empresas familiares*

❖ *Escuela Politécnica Nacional*

- ✓ *Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos.*

❖ *Defensa Civil*

- ✓ *Seminario Taller en Planes de Contingencia y Simulacros*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

- ❖ *Certificado Responsable CARE Manejo Almacenamiento y Transporte Seguro de Productos Químicos*
- ❖ *Certificado de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000. Bureau Veritas Business School.*

HISTORIA LABORAL:

➤ *Julio 2009 hasta Agosto 2009*

EMPRESA METROPOLITANA DE ALCANTARILLADO Y AGUAS POTABLE

Quito - Ecuador

Posición:

Analista de Laboratorio

Deberes:

Análisis de control de calidad de agua potable, aguas tratadas y aguas residuales.

Preparación de muestras para análisis mediante espectrometría de absorción atómica.

Logros:

Elaboración de manuales de procesos para análisis de minerales por espectrometría de absorción atómica. Preparación para la certificación ISO en el análisis de control de calidad

de agua potable.

- **Septiembre 2010 hasta Mayo 2012**
UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
COLEGIO POLITECNICO
Cumbaya – Ecuador

Posición: Docente Universitario

Deberes: Docencia universitaria en Laboratorios de Química y Ejercicios de Química General. Preparación de soluciones y reactivos para prácticas de laboratorio.

- **Octubre 2011 a la Actualidad**
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
Quito – Ecuador

Posición: Docente de asistencia técnica.

Deberes: Docente de Sanidad, Higiene y Nutrición. Docente en laboratorio de Principios Alimenticios, Química de los Alimentos e Investigación en desarrollo de nuevos productos alimenticios, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

REFERENCIAS:

- | | | |
|----------------------------|--------------------|--|
| • Ing. Rodrigo Arteaga | 396-0000 ext. 611 | arteaga@grupolaar.com |
| • Doc. Marcia de la Puente | 208-0806 | 099076654 |
| • Carlos Fabara | 297-1700 ext. 1423 | cfabara@usfq.edu.ec |

3. Chef Carlos Cabanilla

CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS
Licenciado en Administración Gastronómica

Nacionalidad: Ecuatoriano

Estado civil: Soltero

Edad: 34 años

Fecha de Nacimiento: Quito, 26 de Agosto de 1982

Dirección domiciliaria: Pomasqui N1E y Santa Teresa



PREPARACIÓN ACADÉMICA

- **Colegio Estados Unidos del Brasil**

Título: Químico Biólogo

Año 1999 - 2000

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Licenciado en Administración Gastronómica

Año: 2005 -2006

- **Universidad Tecnológica Equinoccial**

Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación

Año: 2009

- **Instituto Argentino de Gastronomía IAG**

Título: Técnicas Culinarias Avanzadas

Año: 2012 Buenos Aires

- **Universidad de Viña Del Mar**

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

EDUCACION CONTINUA

- Competencias en docencia

Año: 2014 (**UDLA Red Laureate**)

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

Año: 2012 (**UTE**)

- Siete hábitos de Efectividad

Año: 2012 (**UTE**)

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

Año: 2011 (**UPTL**)

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

Año: 2011 (**UTE**)

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

Año: 2011 (**UTE**)

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

Año 2010 (**UTE**)

Cursos

-Auditor Interno ISO22000-2005

Año: 2015 (**Bureau Veritas**)

- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje

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

- Seguridad Alimentaria HACCP

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

- Auditor Lider ISO 22000:2005

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

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

Año: 2011

- Gestión por Procesos

Año. 2009 (**SECAP**)

Trabajos de Vinculación

Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:

Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.

MIES actualización profesional en los CIBV en BPM

Actualización profesional mercado central. (Quito)

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

Centro de Rehabilitación del comité del pueblo

Restaurantes del sector de la ronda

Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui

Restaurantes Selva Alegre Valle de los Chillos

Experiencia Laboral

Universidad de la Américas.

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

Restaurante Di Carlo.

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

Universidad Tecnológica Equinoccial.

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

Universidad Técnica del Norte.

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

Club de Voluntarios de las FTTT.

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

Centro de formación Chef Center.

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

Universidad Israel.

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

Servicios de catering URAZUL.

Año: 2007 (**Jefe de cocina**)

Restaurante Hansa Krug.

Año: 2006 Jefe de Cocina

Referencias Personales

Ing. Ricardo Rivas. Ms. "Universidad Tecnológica Equinoccial"
Cel: 0995230142

Lic. Ximena Estévez- "Coordinadora de la Carrera de Gastronomía UTN"

Cel: 0984675482

4. Chef. Miguel Burneo



CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Nombres: Miguel Eduardo
Apellidos: Burneo Monroy
Estado Civil: Casado
Lugar de Nacimiento: Quito –Ecuador
Fecha de Nacimiento: 17 de agosto de 1986
Cédula de Identidad: 171184960-2
Dirección Domiciliaria: Av El Inca E556 e Isla Seymour
Teléfonos: 2406698, 0939242371
Email: miguel.burneo@udla.edu.ec

INFORMACION ACADEMICA

Primaria: Unidad Educativa Experimental Intisana

Secundaria: Unidad Educativa Experimental Intisana
Colegio Bilingüe Surcos

Universidad: Universidad de las Américas UDLA
Lic. en Gastronomía.
Diploma y Medalla Mejor Graduado
Mayo 2011

Universidad de Especialidades Turísticas
Maestría en Gestión de Turismo
Abril 2017

Idiomas: Español, inglés avanzado y portugués básico

Otros:

- Escuela de Música y Tecnología en Sonido Ramón Freire
Título de Sonidista
Santiago de Chile

- Certificado en Conferencia Internacional de Serv Safe y Manipulación de Alimentos. UDLA Quito Ecuador 2007
- Certificado en Conferencia de Chocolatería. UDLA Quito Ecuador 2007
- Seleccionado, participante e integrante del equipo ganador de la medalla de oro y de la copa en “Copa Culinaria de las Américas” (Guayaquil Gourmet); evento realizado en Guayaquil en junio del 2007, con nivel internacional, avalado por WACS (World Association of Chefs Society)
- Invitado a “Lorenzo Walker Institute” y “Palmmeto Richmond High School” en Naples Florida – U.S.A., a dar demostraciones culinarias y dictar cursos en idioma Ingles.
- Cursos de cocina para la empresa Jhonson & Jhonson en el Hotel Dann Carlton (Quito).
- Medalla de plata en Best Practices Laureate Competition, Chicago Illinois U.S.A.
- Expositor en Culinary Best Practices Meeting. Universidad Kendall, Chicago Illinois U.S.A
- Coproducción (Investigación de campo, textos, fotografía y recetas) del libro “Fiestas y Sabores del Ecuador” a cargo del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Junio 2011

REFERENCIA LABORAL

ETV Telerama
Programa “Hoy en la cocina”
Asistente
Referencia: Chef Felipe Rivadeneira
0995500093

UDLA
Coordinador Académico Gastronomía / Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador
Referencia: Msc. Carlos Gallardo
0995055547
Abril 2010 – Abril 2012

CREPE FACTORY RESTAURANTE
Chef
Creador de concepto y carta
Referencia: Álvaro Burbano
0999565255
Julio 2012 – Septiembre 2013

HOSTERIA EL QUETZAL – Mindo Ecuador
Chef Corporativo
Asesoría de menú y procesos
Referencia: José Meza
0968211076
Julio 2013 – Marzo 2014

UDLA
Docente tiempo completo / investigación
Referencia: Msc. Dimitri Hidalgo
099847665
Febrero 2014 - Actualidad

REFERENCIAS PERSONALES

María Antonieta Burneo V.	2276581
Dr. Pablo Vásquez	099944027
Lic. Francisco Muñoz	2400884
Lic. Raquel Cordero	0984579667

ANEXO 4

Fotografía Equipo de chefs invitados para la Validación de Expertos.

(Izquierda a derecha: Daniela Rosero (autor), Chef Rodolfo Reynoso, Chef Carlos Cabanilla, Abajo: Chef Luis Narváez).



