



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS
ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO
AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES.

AUTOR

Christian Fabricio Navarrete Altamirano

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS
ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO
AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES.

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

Profesora:

Carolina Guadalupe Camino

Autor:

Christian Fabricio Navarrete Altamirano

Año
2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Christian Fabricio Navarrete Altamirano, 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.

.....

M.Sc. Alexandra Carolina Guadalupe Camino

C.C. 1718381609

DECLARACION DE PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Christian Fabricio Navarrete Altamirano, 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.

.....
Lic. Rodolfo Reynoso Luna

C.C. G17308042

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

.....
Christian Fabricio Navarrete Altamirano

C.C. 1715856173

AGRADECIMIENTOS

Agradezco infinitamente a mis padres por ser los principales contribuyentes a mis deseos y estudios realizados en todos estos años, así mismo a todos los docentes de la facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas por su apoyo y enseñanzas brindadas.

DEDICATORIA

Dedico encarecidamente a todas las personas que sienten orgullo por toda la cultura gastronómica de nuestro país, Ecuador. Y a todos los que defienden la idea de que el Ecuador puede ser un destino gastronómico mundial.

RESUMEN

El siguiente trabajo y proyecto de tesis se lo realizó para fortalecer el consumo de diversos elementos que en el mercado nacional no son utilizados sino con los fines clásicos que han pasado año tras año, estando desapercibidos por las nuevas tendencias gastronómicas y que cumplen con una infinidad de beneficios para el ser humano una vez que son consumidos. Pues si se habla del vino normalmente en nuestra cultura solo llega a ser una sustancia bebida en fechas conmemorativas, más aun si hablamos de frutas de temporada como el capulí o una especie nativa, el ishpingo, usadas en recetas y fechas específicas. Para romper estos prejuicios se planteó la creación de una línea de mermeladas de vino tinto que combinan sus sabores y aromas con productos nacionales y que además incluyen temas innovadores de la cocina molecular. Este proyecto fue validado por expertos del tema en una degustación de los productos que afianzaron con el desarrollo del mismo por su gran e innovador sabor. A lo largo de todo el proceso se llegó a diversas conclusiones de las cuales advierten que este nuevo subproducto puede llegar al mercado nacional para impactar al consumidor y que a su vez engrandezca el conocimiento del consumo de los productos nacionales que hoy por hoy han sumado en calidad.

ABSTRACT

The following work and thesis project was done to strengthen the consumption of various elements that in the national market are not used except with the classic purposes that have passed year after year, being unnoticed by the new gastronomic tendencies and that they fulfill with an infinity of benefits for the human being once they are consumed. Well if you talk about wine normally in our culture it only becomes a drink substance on commemorative dates, more so if we talk about seasonal fruits like the capulí or a native species, ishpingo, used in specific recipes and dates. To break these prejudices, the idea was to create a line of red wine jams that combine their flavors and aromas with national products and also include innovative themes of molecular cuisine. This project was validated by experts of the subject in a tasting of the products that secured with the development of the same for its great and innovative flavor. Throughout the whole process, a number of conclusions were reached which warn that this new by-product can reach the national market to impact the consumer and in turn increase the knowledge of the consumption of the national products that today have added in quality.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
1. TEMA	2
1.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	2
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
2. OBJETIVOS	3
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	3
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
2.3 JUSTIFICACIÓN	3
3. HIPÓTESIS	5
3.1. VARIABLE DEPENDIENTE	5
3.2. VARIABLE INDEPENDIENTE	5
4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	6
4.1. RESULTADOS ESPERADOS.....	7
4.2. IMPACTOS	9
5. CAPÍTULO I.....	10
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	10
5.1 GASTRONOMÍA	10
5.1.1 LA GASTRONOMÍA, SU HISTORIA A TRAVÉS DE LOS AÑOS	10
5.1.2 PRINCIPALES CIVILIZACIONES INCURSORAS DE LA GASTRONOMÍA	11
5.1.3 LA GASTRONOMÍA EN EL MUNDO	13
5.1.4 LA GASTRONOMÍA EN LATINOAMÉRICA Y EL ECUADOR	14
5.2 EL ECUADOR.....	15
5.2.1 ORIGEN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR.....	15
5.2.2 SINCRETISMO EN LA CULTURA GASTRONÓMICA.....	16
5.2.3 PRINCIPALES APORTES DEL VIEJO MUNDO A LA CULTURA GASTRONÓMICA ECUATORIANA.....	17
5.2.4 LA NUEVA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR	17
5.3 EL VINO	18

5.3.1	HISTORIA DEL VINO TINTO.....	18
5.3.2	CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DEL VINO TINTO	20
5.3.3	PRINCIPALES VIÑEDOS EN EL ECUADOR	21
5.3.4	LA TRADICIÓN DEL VINO EN LA CULTURA ECUATORIANA	22
5.4	LAS MERMELADAS	23
5.4.1	HISTORIA DE LAS MERMELADAS.....	23
5.4.2	LAS MERMELADAS EN LA ACTUALIDAD	24
6.	CAPÍTULO II.....	28
	ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	28
6.1	ANÁLISIS DEL MERCADO ACTUAL DE LAS MERMELADAS EN EL ECUADOR	28
6.2	MATERIA PRIMA A UTILIZAR EN LA LÍNEA DE MERMELADAS PROPUESTAS	31
6.2.1	VINO TINTO ECUATORIANO:	31
6.2.2	GELIFICANTE AGAR-AGAR:.....	36
6.2.3	FRUTAS Y ESPECIAS NACIONALES:.....	37
7.	CAPÍTULO III	40
	EXPERIMENTACIÓN.....	40
7.1	GENERACIÓN DEL PRODUCTO.....	40
7.2	DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO	44
7.3	DETERMINACIÓN DE LA IDEA	45
7.3.1	IMPACTO SOCIAL.....	45
7.3.2	IMPACTO ECONÓMICO.....	46
7.3.3	IMPACTO AMBIENTAL.....	46
7.4	RECETAS ESTÁNDAR.....	47
7.5	INFORME DE EXPERIMENTACIÓN	50
7.5.1	ETAPA 1: PROCEDIMIENTO SISTÉMICO DE MERMELADAS.....	50
7.5.2	ETAPA 2: EVALUACIÓN SISTÉMICA	57
8.	CAPTÍTULO IV.....	58
8.1.	VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	58

8.1.1.	FOCUS GROUP	58
8.1.2.	CRITERIO DE EXPERTOS	62
8.2.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
8.2.1.	CONCLUSIONES	65
8.2.2.	RECOMENDACIONES	66
9.	CAPÍTULO V	67
9.1.	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.....	67
9.1.1.	OBJETIVO.....	67
9.1.2.	APLICACIONES	67
9.1.3.	MARCO JURÍDICO	68
9.1.4.	PROCEDIMIENTOS.....	78
9.1.5.	CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.....	90
9.1.6.	DIAGRAMA DE FLUJO	91
9.1.7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	92
9.1.7.1.	CONCLUSIONES.....	92
9.1.7.2.	RECOMENDACIONES	93
	REFERENCIAS	94
	ANEXOS	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	6
Tabla 2. Los Siete Legendarios Cocineros Griegos	12
Tabla 3. Principales Bodegas de Vinos en el Ecuador.....	22
Tabla 4. Tabla Nutricional de una Mermelada Estándar	25
Tabla 5 Principales Empresas productoras de conservas y mermeladas.	29
Tabla 6. Principales Vinos Ecuatorianos y sus Cepas	33
Tabla 7. Ficha Técnica del Vino Selecto: “Bruma-Dos Hemisferios”	34
Tabla 8. Formulación Mermelada (1)	42
Tabla 9. Formulación Mermelada (2)	43
Tabla 10. Formulación Mermelada (3)	43
Tabla 11. Receta de mermelada de vino tinto con capulí.....	47
Tabla 12. Receta de mermelada de vino tinto con mortíño	48
Tabla 13. Receta de mermelada de vino tinto con ishpingo y pimienta dulce ..	49
Tabla 14. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Capulí	51
Tabla 15. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Mortíño	53
Tabla 16. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Ishpingo.....	55
Tabla 17. Porcentajes de Desperdicio y Aprovechamiento de Materia Prima ..	57
Tabla 18. Formulación Mermelada (1) (MANUAL)	78
Tabla 19. Formulación Mermelada (2) (MANUAL)	79
Tabla 20. Formulación Mermelada (3) (MANUAL)	79
Tabla 21. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Capulí (MANUAL).....	80
Tabla 22. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Mortíño (MANUAL)	82
Tabla 23. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Ishpingo (MANUAL)....	84
Tabla 24. Porcentajes de Desperdicio y Aprovechamiento (MANUAL).....	89
Tabla 25. Materia Prima a Utilizar	90
Tabla 26. Herramientas a Utilizar	90

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Diagrama de flujo técnico para la elaboración de mermeladas	27
Figura 3. Producción de las industrias dedicadas a las conservas.	30
Figura 4. Exteriores del Mercado Norte de Santa Clara	39
Figura 5. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 1)	59
Figura 6. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 2)	60
Figura 7. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 3)	61
Figura 8. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 1) ...	62
Figura 9. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 2) ...	63
Figura 10. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 3) .	64
Figura 11. Diagrama de Flujo de la Línea de Mermeladas.....	91

INTRODUCCIÓN

De los primeros productos que se comenzaron a elaborar por los seres humanos están muy consumidas conservas de frutas, que casi por coincidencia se llegaron a desarrollar. Al paso del tiempo, estas conservas se han consumido en todas partes del mundo y a toda hora. Por ello es hora de llevar a las conservas: mermeladas, a un momento de innovación. Yendo de la mano de sabores que solo el Ecuador puede brindar, este proyecto enfoca su desarrollo al fomento de los sabores característicos e inigualables de algunas de sus frutas y especias que se están consumiendo cada día menos. El vino ecuatoriano, las frutas y especias autóctonas del país conjuntamente hacen del presente uno de los productos innovadores para el agrado de todos, que piensa en conjunto al incentivo económico de los pequeños agrícolas, viticultores y emprendedores a no decaer y a continuar brindando cada vez más la imagen del Ecuador como un país de destino gastronómico mundial.

1. TEMA

Plan para la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto ecuatoriano, utilizando Agar-Agar e ingredientes nacionales.

1.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

En el Ecuador durante la última década, se ha evidenciado la falta de cultura en el tema de vinos, provocando un pobre desarrollo dentro de esta industria, ya que los niveles de producción en el país no califican para ser considerados como productores de exportación hacia las bodegas extranjeras. (Fougeres, B. 2009)

A pesar de que Ecuador no es considerado mundialmente un país productor de vinos de calidad, ha llegado a tener renombre en Latinoamérica por sus tierras fértiles para vinos varietales, pero una vez más dichos productos necesitan de un incentivo en su comercialización, puesto que de esta manera mejorarían la calidad y la economía de los pequeños productores. Una manera de incentivar y mejorar estos temas es el desarrollo de nuevas aplicaciones, en el que los productos nacionales jueguen un papel importante con las nuevas tendencias y a su vez exploten un mercado que carece del conocimiento de estos. Ante estos factores no favorables, ¿Cuáles serían las opciones de cultivos que permitan el desarrollo de tierras 100 % orgánicas y fértiles para cepas de calidad en el Ecuador? ¿Qué alternativas de mermeladas artesanales a base de vino tinto existen en el mercado ecuatoriano?, ¿El consumo de productos a base de vino, incrementa la economía de los pequeños productores vitivinícolas e incentiva el consumo del producto nacional?

(Jarrin, M. 2009).

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La variedad de productos a base de vino tinto ecuatoriano no son muy conocidos en el mercado local, estos poseen excelentes propiedades y en los últimos años han mejorado en cuanto a su calidad. ¿Cuáles serían las aplicaciones gastronómicas que impulsen el consumo de vinos tintos ecuatorianos y que aumenten la competitividad con los vinos del exterior?

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar un manual con los distintos procesos necesarios para la creación de una línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto ecuatoriano, que además utilizarán aditivos alimenticios como Agar-Agar e ingredientes nacionales.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente la creación de mermeladas artesanales a base de vino tinto y su aplicabilidad dentro de la gastronomía ecuatoriana.
- Analizar los proveedores de la materia prima a usar en la línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto.
- Desarrollar la experimentación de la línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto.
- Validar los resultados obtenidos mediante un Focus-Group y validación de expertos.
- Determinar los procedimientos y normas necesarias para la creación de las mermeladas artesanales a base de vino tinto ecuatoriano.

2.3 JUSTIFICACIÓN

La presente línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto ecuatoriano se la desarrolla por el falta conocimiento del mercado local en cuanto a productos que se pueden elaborar a partir de esta materia prima, así como incentivar a los pequeños productores vitivinícolas del país y a sus producciones que cada vez mejoran en calidad. La creación de esta línea de mermeladas artesanales va de la mano de las nuevas tendencias gastronómicas que se encuentran en constante cambio, haciéndolas ver en el mercado como un producto innovador y que conjuntamente incorpora productos nacionales como frutas. Se debe tener en cuenta que Ecuador es considerado uno de los países con mayor diversidad de insumos naturales en el mundo, siendo este un factor muy importante para el maridaje de productos

que pueden llegar a competir en mercados del exterior. De esta manera el aporte socio-económico se vería reflejado precisamente en la economía de un sin número de pequeños productores que poco a poco generan altos niveles de calidad.

Se sabe que la industria vitivinícola en el Ecuador durante estas dos últimas décadas ha mejorado sus tierras de Vid, llegando a ser galardonado en Latinoamérica con excelentes puntuaciones en sus vinos varietales y por los beneficios que este trae al cuerpo humano por ser un producto natural. Pues estudios aseguran que el consumo moderado de bebidas alcohólicas en especial el vino tinto es beneficioso para la salud, principalmente para la salud cardiovascular; teniendo de igual manera propiedades antioxidantes. (Leighton, F. 2005)

Además que este proyecto al buscar un producto derivado del vino, como lo es la mermelada; no solo tiene los beneficios ya señalados por parte de su principal insumo, sino que las mermeladas también brindan diversos beneficios para la salud humana. Uno de ellos es el alto nivel energético que aporta a la dieta diaria del ser humano por eso es típico encontrar un frasco de mermelada en los desayunos, la principal y primera comida que el cuerpo requiere para mantenerse en buena actividad durante todo el día. Todos estos beneficios generarían un mayor consumo del producto nacional que como ya se mencionó, pueden generar mejoras en la calidad, economía y por ende una mejor estilo de vida en los hogares de quienes proveen los insumos nacionales de alta competitividad actual. . (Heneuy, J. 2013)

3. HIPÓTESIS

Una línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano que utiliza Agar-Agar e ingredientes nacionales tendrá la aprobación de expertos gastronómicos.

3.1. VARIABLE DEPENDIENTE

La creación de una línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano que utiliza Agar-Agar e ingredientes nacionales.

3.2. VARIABLE INDEPENDIENTE

La aprobación de expertos gastronómicos.

4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Tabla 1. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

ETAPAS	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
Fundamentar teóricamente el origen y usos del vino tinto en el Ecuador.	Analítico - Sintético	Revisión bibliográfica	Información del origen y usos del vino tinto en el Ecuador.
Analizar a los proveedores de la materia prima a usar en la línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto. Realizar una comparación con los posibles competidores.	Cualitativo, Sintético	Entrevistas	Datos del estado actual del mercado de vino tinto en el Ecuador.
Desarrollar la experimentación de la línea de mermeladas artesanales a base de vino tinto	Inductivo-Deductivo	Fichaje con el paso a paso de la experimentación	Fabricación de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano.
Validar los resultados obtenidos	Cualitativo, Deductivo	Focus-group, y validación de expertos.	Aprobación de los productos.
Elaborar un manual de procedimientos para la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano.	Analítico - sintético	Fichas de resumen	La creación del manual de procedimientos para mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano.

4.1. RESULTADOS ESPERADOS

- a) Fundamentación Teórica:** Para el desarrollo de la primera etapa se seleccionó el sistema “Analítico – Sintético”, el cual según la Dra. Amparo Cañizares es un mecanismo eficiente para la descomposición y estudio a profundidad de un objeto específico, el cual dará un conjunto de datos integrales para su correcto entendimiento. (Cañizares. A, 2016). Con la ayuda de estos procesos se logrará un minucioso asentamiento teórico del vino tinto en el Ecuador al paso del tiempo, ya que este es el principal insumo para la elaboración de la línea de mermeladas. Los datos adquiridos se los obtendrá gracias a una intensa revisión bibliográfica en libros, revistas, prensa escrita, internet y otros medios, que garantizarán una correcta información del producto en estudio desde sus inicios en el país hasta su actual comercialización y consumo. Cabe señalar que este proceso se lo considerará en el primer capítulo del proyecto.
- b) Análisis del Entorno:** Para todo el proceso siguiente se aplicará distintas técnicas de recolección de datos que evidencien cual es el actual estado del mercado de vino tinto en el Ecuador, esto mediante los métodos Cualitativo, y Sintético que según Bernal, es un mecanismo eficiente a la hora de seleccionar y obtener datos a través de personas y situaciones que abarcan diversos temas de interés. (Bernal, 2015). Esta búsqueda de datos se la desarrollará con refuerzos escritos de entrevistas elaboradas a las personas pertinentes, plasmadas en el segundo capítulo del proyecto.
- c) Experimentación:** Dentro de esta etapa se generará con la asistencia de las técnicas “Inductivo-Deductivo”, la respectiva experimentación para el correcto desarrollo de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano. Según la Dra. Amparo Cañizares estas técnicas son constancia de un proceso de experimentación “prueba-error” continua de distintos proyectos que plasman sus resultados en ensayos. (Cañizares. A, 2016) Toda la experimentación de esta línea de mermeladas se la complementará gracias un debido fichaje con el paso

a paso desarrollado. El trascurso de esta etapa se lo aplicará dentro del tercer capítulo del proyecto.

- d) Validación:** La gestión en cuanto a la validación se la aplicará con distintos expertos y un grupo selecto de estudiantes de la Universidad de las Américas con la ayuda de la técnica denominada “Focus-Group” con el producto a crear. Una vez más se ha seleccionado los métodos “Cualitativo, y Deductivo”, los cuales reflejarán datos importantes para una correcta aprobación y desarrollo del proyecto con la complacencia en los paladares de los expertos y estudiantes como principales evaluadores. Así mismo esta etapa se la desarrollará en conjunto con la experimentación dentro del tercer capítulo del proyecto.
- e) Propuesta:** Finalmente en esta etapa se aplicará el método “Analítico-Sintético”, el cual mediante el respectivo fichaje determinará las variedades de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano que se pueden elaborar. Así como el diseño de un manual de procedimientos para la creación de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano durante el capítulo cuarto del proyecto siguiente.

Novedad: El presente proyecto en busca de adaptarse al actual Plan Nacional del Buen Vivir, primordialmente en uno de sus artículos relacionados a la dinamización de la matriz productiva local, regional y nacional intenta generar una maximización en la demanda de productos nacionales, en este caso específicamente a los actuales productores vitivinícolas del país que se han visto en los últimos años faltos en la comercialización de sus bienes al tener competidores externos, así como la carente información sobre los vinos ecuatorianos que existen en el mercado y que han mejorado en cuanto a su calidad dando la oportunidad de que se creen productos derivados del mismo para una mejor aceptación por parte de los consumidores de vid.

4.2. IMPACTOS

- a) **Impacto Social:** Existiría un acercamiento con los productores de vinos nacionales para impulsar sus producciones, e incentivar el desarrollo de subproductos a base de vinos nacionales no muy conocidos en el mercado actual; tratando así de mejorar la calidad y competitividad con los productos extranjeros.
- b) **Impacto Económico:** Evidente aumento en los ingresos de los pequeños productores nacionales de vinos, los cuales fortalezcan los ingredientes nacionales para un cambio de la matriz productiva de las localidades y del país en general. Así mismo con mejores ingresos para los productores se puede gestionar una óptima calidad de vida.
- c) **Impacto Ambiental:** Con una maximización en cuanto al consumo de vino nacional y subproductos de este, se desarrollarían mejores y lucidos procesos para contrarrestar plagas y enfermedades en las plantas de vid nacionales, promoviendo métodos y técnicas ambientalmente amigables.

5. CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

5.1 GASTRONOMÍA

5.1.1 LA GASTRONOMÍA, SU HISTORIA A TRAVÉS DE LOS AÑOS

Distintos libros e historiadores apuntan que la gastronomía como se la conoce se remonta a la época prehistórica donde el hombre de aquella época ya buscaba la manera de alimentarse, se registra que el hombre Neandertal cumplía su dieta diaria con raíces, tallos entre otros vegetales que él mismo recolectaba poco a poco a medida que avanzaba por la tierra. Tiempo después con ayuda de herramientas elaboradas por ellos mismos fueron implementando técnicas de caza que los llevaron a desarrollarse como una cultura más sofisticada. Poco a poco el hombre se daba cuenta de que la alimentación era de vital importancia para subsistir en un mundo donde el clima influía para la obtención de sus principales alimentos. Es ahí donde el ser humano Sedentario una vez practicante de la agricultura, pesca y caza; descubre por primera vez el fuego, siendo este el factor determinante para mejorar los procesos inmersos en los alimentos. Se fueron ampliando técnicas para la cocción de alimentos los cuales brindaban mayor sabor, y aportaban para una mejor digestión. Igualmente el deseo de tener sus materias primas durante épocas frías hizo que se creen métodos de conservación de alimentos. (Gutiérrez, C. 2012)

Cecilia Gutiérrez en su libro “Historia de la Gastronomía”, afirma que el preámbulo de la gastronomía es gracias a todos los conocimientos y aplicaciones de los hombres de la prehistoria que vienen de la mano con el descubriendo del fuego. Pero también habla de las primeras culturas y pueblos que extendieron con sus sabidurías a esta increíble ciencia de los alimentos.

La primera civilización en fundamentar las bases de la cocina es la egipcia, ya que estos eran un pueblo con altos niveles de agricultura y conocida como la primera gran potencia económica del mundo. Esta civilización ya poseía clases sociales categorizadas, llevándolos a realizar platos más estructurados y

gestionando el servicio a la mesa de sus reyes, para que estos entren en un ambiente de lujuria sobre los demás individuos. Unos de los papiros encontrados del Imperio Nuevo refleja lo que fue uno de los mayores banquetes ofrecidos por la llegada de su faraón, en el cual se estipula que el banquete debía constar de panes, diversos cereales, cerveza, carnes frescas, carnes secas, frutas, vino, leche, entre otros productos. Teniendo como base este escrito se puede aclarar como los hombres de ese entonces ya conocían de la gastronomía. Que poco años después con el desarrollo de nuevas y mejores civilizaciones como la romana, la griega se afianzan muchas más técnicas y métodos refinados para la cocina. Es importante destacar que la palabra gastronomía se la compuso con el afán de buscar un término que abarque todo lo referente a la alimentación, gastronomía viene del griego “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. (Gutiérrez, C. 2012)

5.1.2 PRINCIPALES CIVILIZACIONES INCURSORAS DE LA GASTRONOMÍA

Al hablar de civilizaciones inmersas en el ámbito gastronómico hay que señalar a Grecia. Pues los griegos fueron quizás los primeros en intensificar la cultura de la gastronomía, es decir que la llevaron a refinarse de tal manera que la gente comenzó a poner sus ojos en los alimentos con una visión mucho más aristocrática (elegante). Grecia era un pueblo falto de buenas tierras para lo que agricultura se refiere, por lo que los llevo a diseñar barcas donde se comercializaban distintos productos a lo largo del Mediterráneo, durante estos intercambios fueron apareciendo nuevas mercancías alimenticias tales como cerveza, pan, vino, productos lácteos, miel, aceite de oliva, carnes y muchos más; que posteriormente los fueron adaptando en su cultura y mejorando para una alimentación privilegiada. Estos de igual manera desarrollaron nuevos y mejores métodos de conservación de alimentos, pues la gastronomía pasó de ser un hábito alimenticio a una ciencia que cada vez tomaba más fuerza. (Gutiérrez, C. 2012)

Se habla de que Grecia contaba con exponentes de alta calidad en el arte culinario, Gutiérrez en su libro “Historia de la Gastronomía” señala que esta civilización contaba con siete prestigiosos y legendarios cocineros que individualmente enfocaron su sabiduría para perfeccionar especialidades de su interés, estos fueron:

Tabla 2. Los Siete Legendarios Cocineros Griegos

1)	Egis, de Rodas	El único que supo cocer a la perfección el pescado.
2)	Nereo, de Chíos	Inventó el caldo de congrio (pez marino).
3)	Chariades, de Atenas	Nadie lo supero en ciencia culinaria.
4)	Lampria	Invento la salsa negra a base de sangre.
5)	Apctonete	Creó los embutidos.
6)	Euthyno	Gran cocinero de las lentejas, leguminosas, y legumbres que fueron base de la cocina griega.
7)	Aristón	Maestro por excelencia, inventó infinidad de guisados y la cocina de evaporación (vapor).

Adaptado de: Gutiérrez, C. (2012). “Historia de la Gastronomía”. Estado de México, México: RED TERCER MILENIO S.C

Por otro lado el Imperio Romano, llega a fomentar al igual que la anterior civilización, grandes y mejores sistemas gastronómicos. Pues Roma considerada con un imperio de soldados debía llevar sus productos alimenticios a las batallas, obligándolos a crear métodos de conservación mucho más sofisticados que los anteriores. De manera simultánea el imperio y sus emperadores vivían agraciados por festines y banquetes con productos sumamente seleccionados por todo el tema comerciante, pues gozaban de los manjares traídos de Asia, el Mediterráneo, África y todos los pueblos conquistados por ellos mismos. Este pueblo fue fiel amante del vino traído de

Grecia, es más, se sabe que se dedicaron a cultivar vid para disfrutar de esta bebida todo el año. (Gutiérrez, C. 2012)

5.1.3 LA GASTRONOMÍA EN EL MUNDO

En la época del Renacimiento y poco después en el siglo XVIII, se desencadena una nueva forma de pensar, en la forma de vivir y por supuesto en la forma de comer. Se introducen los modales en la mesa y platos que hasta la actualidad se los realiza porque son considerados como las bases de la gastronomía. Los primeros en adaptar estos modales son los italianos quienes buscan un refinamiento a la hora de comer, introducen el tenedor para mejorar la estética de la mesa misma que ya la tenían decorada con manteles y servilletas que demostraban lujuria. Estos implementos se los desarrollaron en la ciudad de la actual Florencia por los bizantinos, poco a poco se iba complementando las buenas costumbres al comer. Y no solo al comer sino que idearon los primeros envases de cristal para beber lo que se consideraba la bebida de los reyes, el vino; estas eran de forma de cáliz similar a lo que hoy se conoce como una copa. (Gutiérrez, C. 2012)

Posteriormente todas estas buenas costumbres en la mesa se introducen en Francia, mismos que se encargaron de llevar a la gastronomía a un nivel mucho más alto, ya que todos los conocimientos previos y los que estaban por desarrollar los impregnaban en escritos que se los pueden encontrar actualmente en la Biblioteca Comunal de Dôle. Allí se habla de los primeros recetarios de la cocina clásica francesa, también de muchas de las técnicas de cocción, así como distintos utensilios de cocina que se utilizaban en aquel entonces. (Gutiérrez, C. 2012)

Tiempo después en el año de 1765 en la misma Francia, ya con la necesidad de un pueblo que buscaba un lugar que expendiera comida, el famoso cocinero francés Dossier Boulanger emplea un pequeño local destinado para clientes con la necesidad de comer. A raíz de esto nace el primer restaurante en el país de Francia, el cual tenía en su exterior el lema "*Venid a mí los que tenéis el estómago vacío que yo os lo restauraré*". La idea de Boulanger es copiada

rápidamente en todo el mundo después de la segunda guerra mundial y se la comienza a denominar como restaurante.

5.1.4 LA GASTRONOMÍA EN LATINOAMÉRICA Y EL ECUADOR

La cocina en Latinoamérica se desarrolla en la época de la conquista donde se genera un sincretismo entre las distintas culturas del Viejo Mundo y las del Nuevo Mundo. Las barcas de los conquistadores trajeron distintos productos que se asentaron a lo largo de América, esto empezó en las Antillas donde el primer grupo de excursionistas españoles intervinieron con su llegada. Dentro de los diversos productos que llegaron a las tierras de América fueron el cerdo, el vino, la cerveza, la caña de azúcar, el mamey, las gallinas, las ovejas, las vacas y muchos más. Poco a poco este sincretismo fue inculcado hacia las distintas culturas existentes a lo largo de América. Hay que recalcar que muchos de los productos autóctonos del Nuevo Mundo fueron llevados para explotarlos en el ámbito gastronómico. (Gutiérrez, C. 2012)

Otros factores también fueron impuestos dentro de estos cambios culturales tales como técnicas de cocción de alimentos, conservación de alimentos, fermentación de bebidas, etc.

En cuanto al conocimiento gastronómico del Ecuador, no dista mucho de lo que la historia nos señala con los pueblos vecinos. Pues como se sabe, las grandes riquezas brindadas por la naturaleza existentes en toda la extensión territorial del Ecuador han sido la base de una cultura gastronómica muy sencilla pero con productos y sabores que en combinaciones son las precursoras de deliciosos manjares, mismos que hasta la actualidad son consideradas como exquisitos platos tradicionales en donde más allá de su sabor cuentan con una historia ancestral representativa de este hermoso país. Así mismo se habla de que el Ecuador en su cocina después de la época de la conquista marca un antes y un después, puesto que el sincretismo de culturas desencadenaron múltiples mezclas en el ámbito de comer y cocinar. Se habla de que llegan nuevos productos y técnicas de cocción que impulsaron al desarrollo de una cocina mucho más estética, misma que poco a poco se fue globalizando en el

Nuevo Continente al que pertenece el Ecuador. (Ayala, Moreno, Bustos, Terán, Landázuri. 2008)

5.2 EL ECUADOR

5.2.1 ORIGEN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR

Dentro de la historia de la gastronomía ecuatoriana existen una variedad de conjeturas sobre su origen, pero una de las más sustentables fue la expuesta por un arqueólogo local, Emilio Estrada Icaza, quien en conjunto con otros dos expertos evaluaron restos hallados en las zonas del Inga. Estos restos llevaron a la confirmación de que existió una civilización hace 10.000 años A.C en lo que hoy es el territorio ecuatoriano, siendo considerados en la actualidad uno de los primeros pueblos habitados por humanos en el Sur de América. Y que principalmente llevaban su dieta a base de frutas, hierbas y animales de la misma zona. (Naranjo, P. 2003)

Por otro lado diversos vestigios de la cultura ecuatoriana muestran que el hombre aborigen ya utilizaba herramientas de caza, para recolección de frutos y utensilios que los ayudaban a cocinar sus productos alimenticios. Así mismo con el desarrollo de nuevos mecanismos y técnicas para alimentarse se descubrieron utensilios utilizados para envasar y conservar de cierta manera sus alimentos y bebidas para tiempos fríos en los que era difícil conseguir frutos directamente del suelo. (Ayala, E. et al. 2008)

Los utensilios más utilizados para la cocina ancestral del Ecuador fue el barro ya que era fácil de moldear y conservaba a los alimentos de buena manera. (Ayala, E. et al. 2008)

Por otro lado el Ecuador desde tiempos anteriores ha sido bendecido por una flora y fauna muy diversa que la llenan de sabores únicos y poco conocidos en otras partes del mundo. En un pequeño recorrido podemos señalar a dos de las frutas que han pasado de generación en generación por la cultura gastronómica del Ecuador, la una es el mortiño que es uno de los frutos más representativos de los Andes Ecuatorianos pues es utilizado para la ya famosa

“Colada Morada” que veneran a quienes partieron de este mundo. Así mismo tenemos al Capulí que de igual manera es otro de los frutos andinos que hasta la actualidad son consumidos y que por su dulzor son muy utilizados para deliciosos postres típicos tales como el “Jucho”, que mezcla una variedad de frutas y especias andinas misma que se elabora para agradecer la fertilidad del suelo. Sin dejar de lado a las especias andinas se puede hablar del Ishpingo que de igual forma es típico su uso para la “Colada Morada”, pues este aporta un aroma dulzón y que también es conocido como la canela andina. (Márquez, C. 2015) (Menéndez, T.2014)

5.2.2 SINCRETISMO EN LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR

Al paso del tiempo toda la cultura en el Ecuador cambia en su totalidad con la llegada de los españoles, pues en la época de la conquista distintos productos fueron introducidos, mismos que poco a poco fueron apoderándose de la alimentación en lo que en ese tiempo se lo conocía como el Nuevo Mundo. Cabe señalar que la civilización instalada en las zonas de lo que actualmente es el Ecuador fue la española, y con su llegada se generó el llamado sincretismo entre los incas nativos y españoles. (Luna, J. 2009)

Durante esta transición en el tiempo, el Ecuador llega a posicionar su cultura gastronómica como un mestizaje en donde la combinación de productos, técnicas de cocción, utensilios de cocina y herramientas para la conservación de alimentos aportan a un desarrollo cultural a la hora de elaborar platillos y bebidas. En la actualidad gracias a estudios e investigaciones realizadas por restos encontrados y ciertos libros escritos en aquellas épocas, se ha llegado a determinar que la gastronomía del Ecuador cuenta con bases ancestrales, es decir que a este pueblo lo caracterizan sus preparados milenarios que han sabido perdurar en el tiempo y que así mismo no ha dejado de gustar al paladar de sus habitantes pese a la impostura de la civilización instaurada en el año de 1492 con el Capitán Cristóbal Colón. (Ayala, E. et al. 2008)

5.2.3 PRINCIPALES APORTES DEL VIEJO MUNDO A LA CULTURA GASTRONÓMICA ECUATORIANA

La cultura gastronómica del Ecuador lleva sus raíces a partir de una de las actividades más antiguas realizadas por los seres humanos, la agricultura. A partir de este es que los productos elaborados en el territorio ecuatoriano han sabido perdurar en el tiempo. Otro de los puntos clave de la gastronomía local son las técnicas de cocción implementadas por ancestros, por ejemplo se sabe que los Incas tenían la costumbre de cocinar en hoyos hechos en la tierra, en donde prendían leña y piedras ardientes. Así mismo este tipo de cocción muy poco conocido en el medio se lo sigue desarrollando a manera de tradición en ciertas localidades del país. (Luna, J. 2009)

Se sabe que en los múltiples viajes de los seres del viejo continente, productos como el vino, la cerveza, el pan, el cerdo y muchos más, llegaron para fomentar un consumo masivo y de carácter jerárquico. (Ayala, E. et al. 2008)

Las técnicas y todos los conocimientos sobre cocina que fueron tomados por los que alguna vez fueron los precursores del conocimiento básico gastronómico se instaló en América, con esto al fin llegó la evolución en conservar alimentos y bebidas en recipientes para las épocas donde carecían sus riquezas alimenticias. Así se puso fin a una era donde la cocina era algo primitivo y se comenzó a generar la mezcla de dos tradiciones que han generado como resultado una combinación multicultural en el ámbito gastronómico en donde el complemento de técnicas, productos, sabores, aromas y otros factores que han definido platillos llenos de tradiciones conjugadas. (Patiño, V. 2001)

5.2.4 LA NUEVA CULTURA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR

En todas las ramas de la gastronomía existen continuos cambios y adecuaciones que la llevan a ser un mundo en donde la imaginación genera múltiples tendencias. En el Ecuador esto no ha sido una excepción, más bien al paso del tiempo se ha sabido adaptar, logrando introducirse en un mercado sumamente competitivo. Diversos productos, técnicas ancestrales, y otros

factores referentes a la cocina hacen del Ecuador un país culturalmente exquisito en el ámbito gastronómico. (Patiño, V. 2001)

Como ya se ha visto, desde la época precolombina el Ecuador ha captado los conocimientos globalizados de la cocina. Por ello y desde allí se empieza a marcar otro siglo en la cocina del Ecuador. Conocimientos de salsas clásicas francesas llegan al cocimiento de quienes hoy son los precursores de nuestra cocina, técnicas de cocción con elementos antes nunca vistos pretendían ser los nuevos modelos para la cocina ecuatoriana, y así lo fue. Actualmente el mercado exige de estos conocimientos más bien por un tema globalizado, aunque dentro de los diferentes rituales y etnias del Ecuador aún se practica una cocina sencilla conocida como ancestral por su significado relacionado con lo que la tierra nos provee. (Ayala, E. et al. 2008)

En cuanto a lo que hoy se define como una cultura gastronómica en el Ecuador no dista mucho de las tendencias que han sabido surgir año tras año, lo que sí podría hacer falta es, la búsqueda de establecer a nuestra cocina como una imagen mundial que difiera a lo que el mercado ya ofrece, es decir llevar nuestra gastronomía a un nivel semejante al de otros países que están considerados como destinos gastronómicos y que evidencian su impregnación en distintas naciones, presentar una imagen consolidada que sea referente a todas nuestras tradiciones, cultura, productos, etc.

5.3 EL VINO

5.3.1 HISTORIA DEL VINO TINTO

Hablar de vino es hablar de imperios, de jerarquías y delicias. Concha Baeza en su libro “Vino” habla de que el vino acompañado al ser humano hace ya más de 4.000 años, y que ha sido refrendado en diferentes mitos y leyendas, culturas de pueblos conquistadores, y en el arte de aquellos pueblos. El vino desde su origen fue considerado una bebida de los dioses por su cuidadoso proceso de elaboración, aunque dentro de su historia se sabe que tuvo una etapa de obscuridad y se lo dejó de tratar con esa delicadeza. Baeza señala

que, “el vino coincide con el devenir de la humanidad, y que este se encuentra en la esencia de la historia”. (Baeza, C. 2011)

Hablando sobre su origen, existen datos que más bien son considerados supuestos pero con certeza se dice que el hombre a partir de volverse sedentario empezó a estructurar la agricultura con productos donde la uva se la aplastaba para conseguir su jugo, más tarde quizás por casualidades del destino esta bebida tomo cuerpo por su fermentación dando inicio a una de las bebidas más antiguas de la era del ser humano; este principio de la historia y origen del vino es referente de las primeras civilizaciones de Asia Menor expandiéndose desde allí hacia Egipto, Europa y posteriormente al continente Americano. (Baeza, C. 2011)

En la conocida etapa de expansión del vino, esta bebida fue desarrollando cada vez nuevas técnicas mejorando la calidad, el sabor y hasta su forma de conservación; pues al llegar al territorio Griego se lo trató de manera simbólica y práctica logrando una bebida perdurable y con esto un incremento en el grado alcohólico, Concha Baeza en su libro “Vino: Guía Práctica” señala que: los griegos añadieron al vino brea y resina para su conservación. (Baeza, C. 2011)

Por otro lado en el Imperio Romano también ya se conocía y bebían vino en grandes cantidades, pero a diferencia de la anterior civilización estos preferían añadirle miel, especias e incluso agua de mar. Para los Romanos, Egipcios, Griegos y las civilizaciones Asiáticas que hasta ese momento gozaban de esta bebida llamada “bebida de los dioses”, era comercializada y entregada a forma de moneda en algunos casos, así también vestigios encontrados en Egipto atestiguan envases donde se visualiza una forma de etiquetado para diferenciar su procedencia muy similar a lo que en la actualidad es una etiqueta, este contaba con el nombre del viticultor, el terreno de origen y la firma del bodeguero. (Baeza, C. 2011) (Dominé, A. 2008)

Definitivamente hay que señalar la importancia que la bebida llevo a tener en varias de las religiones practicadas en todo el mundo, incluso para la religión

católica el vino fue consagrado, convirtiéndolo en la sangre del propio Dios. En la biblia son más de 600 veces en la que se cita al vino, tanto en el Antiguo como en el Nuevo Testamento. (Baeza, C. 2011)

Finalmente en la expansión de la vid, este llega al territorio del nuevo mundo, América. Poco a poco este delicioso producto fue inculcado a los seres nativos para el gozo de los que llegarían a ser sus colonos. Se conoce que las principales civilizaciones del Nuevo Mundo que desde el inicio impregnaron la viticultura fue la asentada en las zonas de lo que hoy es Estados Unidos, Chile, Argentina y Brasil. Y con toda esta cultura vitivinícola en el afán de mejorar este producto se crea la ciencia encargada del estudio y el arte de producir vinos. (Clarke, O. 2005)

5.3.2 CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DEL VINO TINTO

La planta de donde nace cualquier estilo de vino es la vid perteneciente a la familia de las vitáceas siendo una planta trepadora misma que debe ser específicamente la “Vitis Vinifera”. Esta es la única especie de uva de la que se puede obtener vinos ya que existen una infinidad de vides. (Baeza, C. 2011)

El vino cuenta con distintos beneficios para la salud humana, principalmente es conocido como un protector cardiovascular y un excelente antioxidante. Estas características que se le atribuyen al vino tinto han sido estudiadas por varios científicos, uno de ellos el Profesor Ancel Keys quien publicó una investigación llamada “Los Siete Países”, en el que se evaluaba el mayor nivel de grasas saturadas y colesterol ingeridas en diferentes países de Europa, lo que llamó la atención fue que Francia a pesar de ser uno de los países en donde existen altos consumos de estas grasas no contaba con un altos registro de casos con problemas cardiovasculares, lo que llevó a un estudio más minucioso que confirmó que el consumo de vino era el principal causal para evitar estos problemas y fue fácil determinar porque Francia es un país cumbre de vinos, así mismo por su vigoroso consumo. (Muñoz, I. 2014)

Otros estudios referentes a los beneficios que tiene el consumo moderado de vino, aseguran que es de gran ayuda para la digestión de alimentos en el

estómago y todo el tracto gastrointestinal por la funcionalidad que este provoca a los jugos gástricos, genera bilis en los intestinos y actúa como un profiláctico de úlceras estomacales al impedir la proliferación de la bacteria *Helicobacter Pylori* causante de estas úlceras. (Muñoz, I. 2014)

Y aún existen más documentos validados por expertos que aseguran la funcionalidad de antioxidante por parte del vino con las células de los humanos, ya que este al ser consumido y contener la enzima “Resvatrol”, pasa al torrente sanguíneo donde las células captan la sustancia e ingresa a su núcleo donde esta enzima activa el llamado “SINT1” que mantiene viva y jovial a las células. (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición, 2014)

Así mismo dentro de los más relevantes estudios acerca de los aportes del vino a la salud humana, afirman que esta bebida previene algunos tipos de cáncer y el Alzheimer, puesto que la acción de los polifenoles que contiene impiden que las estructuras de las neuronas y del ADN muten al momento que los radicales libres estecen en el organismo. De esta manera se evita la generación de tumores. (FIVIN, 2014)

5.3.3 PRINCIPALES VIÑEDOS EN EL ECUADOR

El Ecuador en los últimos años ha sabido proveer vinos de muy buena calidad, aunque no ha llegado a ser visto como un país de cultura vitivinícola pero si ha tenido ciertos reconocimientos en Latinoamérica gracias a dos viñedos ubicados en la costa y sierra del país. Teniendo en cuenta que el consumo de vino no forma parte de la cultura del Ecuador ha sabido impregnarse por diferentes ámbitos globalizados, por ello la industria vitivinícola en el país se la considera casi artesanal. (Fougeres, B. 2009) (Jarrin, M. 2009).

Ecuador es un país que no cuenta con las cuatro estaciones climáticas pero si goza de regiones en donde los climas son variados y permiten el cultivo en tierras donde la *Vitis Vinífera* puede desarrollarse. A lo largo del territorio ecuatoriano se han empezado viñedos productores de vinos 100% Varietales (vinos elaborados con un solo tipo de uva) e inclusive vinos denominados como “Blends” (vinos elaborados con dos o más tipos de uvas); ejemplos de estos

son Chardonnay o el Pinot Noir. Dando como resultado un incremento en el consumo de vino, aunque mucho de esto se le atribuye a las nuevas tendencias inmersas en el mundo hotelero, gastronómico y entidades privadas dedicadas a la educación y promoción del vino del país. (Barrera, J. 2010) (Fougeres, B. 2009).

En la siguiente tabla se exponen las dos bodegas nacionales que han llevado sus elaborados a un nivel más competitivo en la industria vitivinícola de Latinoamérica:

Tabla 3. Principales Bodegas de Vinos en el Ecuador

BODEGAS ECUATORIANAS		
NOMBRE	VINOS TINTOS	VINOS BLANCOS
DOS HEMISFERIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Cabernet Sauvignon • Merlot • Malbec • Variaciones en Cabernet Sauvignon 	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay
CHAUPI - ESTANCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Blend: 15 Cepas • Blend: 13 Cepas • Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc • Pinot Noir 	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay, Viogner, Palomino Fino • Palomino Fino

Hay que señalar que para este proyecto se ha seleccionado un Blend de la Bodega Dos Hemisferios, el cual combina las cepas de Cabernet Sauvignon y Merlot. Esto debido a que es un vino con una textura suave, fluida pero con un sabor de intensidad media.

5.3.4 LA TRADICIÓN DEL VINO EN LA CULTURA ECUATORIANA

Ecuador desde sus raíces no ha sido un país con cultura en el consumo y elaboración de vinos, la industria vitivinícola viene siendo una derivación de la gran inmigración de la época denominada como La Conquista, a partir de esta etapa se conoció a la bebida más nunca se la trató como en otros países que lo llevaron a un mejor asentamiento y culturización. En la actualidad esta industria

ha tenido un incremento significativo en cuanto a su producción y mejoramiento, pero aun así el mercado extranjero no ve al Ecuador como un productor de vid calificado para exportar e implantarse en anaqueles extranjeros. (Conselmo, P. 2009).

5.4 LAS MERMELADAS

5.4.1 HISTORIA DE LAS MERMELADAS

La historia de las mermeladas se remonta al siglo XVIII, y se considera que fue una coincidencia la aparición de este producto pues en Escocia en la ciudad de Motherwell un gran lote de naranjas pasadas dio el origen de un producto dulce con una textura gelatinosa que se mezclaba con un tanto de miel por la masiva presencia de abejas que buscaban alimentarse del dulce de estas frutas. Poco tiempo después con la comercialización por parte de los conquistadores españoles se llega a conocer que en el Nuevo Mundo se utilizaban a las frutas con cocciones adicionadas azucars provenientes de la caña. Así mismo se encontró un dato semejante en el libro de cocina del romano Apicio, en el que señala que los griegos tenían la costumbre de cocinar membrillos con miel dando como resultado otra forma del origen de las mermeladas. (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación Medio Ambiente – Gobierno de España, 2014)

Dentro del libro de Apicio aparecen recetas de lo que hoy se conoce como mermeladas. Pues la historia señala que el Imperio Romano en sus múltiples conquistas necesitaba proveer a sus soldados de alimentos que resistan o perduren en el tiempo que estos iban a las batallas, desde entonces este imperio distintas formas de conservar los alimentos y las bebidas. Como ya se ha mencionado, Apicio en sus escritos confirma que el origen de las mermeladas se le atribuye a los romanos ya que estos implementaron el primer edulcorante conocido en la historia, la miel; y en conjunto con frutas los llevaban a hervir para ganar una mejor consistencia. Luego siglos después, gracias a los árabes se reemplaza el uso de miel por el azúcar de caña y una especie de harina extraída del algarrobo, estos dos ingredientes ayudaron a

espesar los dulces que poco a poco se fueron considerando como manjares de los reyes. Todas estas técnicas para la elaboración de mermeladas han pasado por diferentes civilizaciones y no han cambiado en mucho sus métodos de elaboración pues con los nuevos conocimientos de cocina y de conservación de alimentos a estos se les aplica un cierto porcentaje de pectina (o elemento cítrico) para alargar el tiempo de vida útil, aunque se sabe que algunas de las frutas que se utilizan para la elaboración de mermeladas ya cuentan con este elemento. (MAPAMA – Gobierno de España, 2014)

5.4.2 LAS MERMELADAS EN LA ACTUALIDAD

Los denominados manjares de los reyes no han tenido un importante cambio en el transcurso de los años, de hecho las mermeladas hoy en día son consideradas como productos artesanales por sus métodos clásicos de elaboración, esto lo señala Jean-Marc Heneuy en su libro “Mermeladas y Conservas”. (Heneuy, J. 2013)

Aunque no han cambiado mucho en sus formas de elaboración, las mermeladas han sabido adaptarse a las nuevas tendencias gastronómicas. Tanto con la adición de la pectina para una mayor conservación de estas sustancias, así como el uso de aditivos de la ya muy conocida “cocina molecular” que es una de las nuevas promesas gastronómicas mundiales. Un ejemplo de estos, es el uso de “Agar-Agar” (gelificante natural a base de algas marinas rojas) que facilita la gelificación de sustancias calientes y no requiere de grandes cantidades por ejemplo se habla de que para una mermelada no se requiere más que el 0.01% (de 0.3 hasta 0.5gr) de Agar-Agar para lograr una textura idónea, y que a su vez puede reemplazar el uso de pectina que usualmente se aplica en mermeladas. Cabe señalar que para el uso de este gelificante se debe incorporar en un líquido con cierta temperatura para disolverlo. (www.albertyferranadria.com, 2014)

Uno de los factores que se toma en cuenta en la actualidad es el tema de la nutrición, del aporte que este producto brinda a la salud y al desarrollo metabólico del ser humano, a continuación se visualiza la tabla nutricional base

de una mermelada, que en su composición lleva proporciones de 1 a 1 en lo que azúcar y la fruta elegida se refiere, aunque dentro de la información señalada por parte de los autores se refieren que una mermelada estándar debe contener entre el 45% hasta los 65% de azúcar para formarla con ayuda de un elemento conservante o gelificante que alargue su vida útil:

Tabla 4. Tabla Nutricional de una Mermelada Estándar

	Por 100 g de porción comestible	Por cucharada de postre (13 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	282	37	3.000	2.300
Proteínas (g)	0,2	0	54	41
Lípidos totales (g)	Tr	Tr	100-117	77-89
AG saturados (g)	—	—	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	—	—	67	51
AG poliinsaturados (g)	—	—	17	13
ω -3 (g)*	—	—	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (ω -6) (g)	—	—	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	0	0	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	70	9,1	375-413	288-316
Fibra (g)	0,7	0,1	>35	>25
Agua (g)	29,1	3,8	2.500	2.000
Calcio (mg)	25	3,3	1.000	1.000
Hierro (mg)	0,4	0,1	10	18
Yodo (μg)	—	—	140	110
Magnesio (mg)	4	0,5	350	330
Zinc (mg)	—	—	15	15
Sodio (mg)	18	2,3	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	44	5,7	3.500	3.500
Fósforo (mg)	18	2,3	700	700
Selenio (μg)	Tr	Tr	70	55
Tiamina (mg)	Tr	Tr	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	Tr	Tr	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	Tr	Tr	20	15
Vitamina B₆ (mg)	Tr	Tr	1,8	1,6
Folatos (μg)	Tr	Tr	400	400
Vitamina B₁₂ (μg)	0	0	2	2
Vitamina C (mg)	7	0,9	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (μg)	8	1,0	1.000	800
Vitamina D (μg)	0	0	15	15
Vitamina E (mg)	Tr	Tr	12	12

Adaptado de: Olga Moreiras, Ángeles Carbajal, Luisa Cabrera y Carmen Cuadrado. (2013). *Tablas de composición de alimentos*. Madrid, España: Pirámides.

Ahora bien, para elaborar una mermelada existen diversas formas pero la más fácil y más utilizada es con la incorporación de un alto nivel de azúcar con el producto a conservar, principalmente se lo realiza con frutas ya que estos preparados requieren de pectina para una correcta formación. Finalmente se lleva nuevamente a hervor para conseguir la textura ideal según se lo requiera. (MAPAMA – Gobierno de España, 2014)

Diferentes estudios hechos a las mermeladas industrializadas confirman que estas no pierden su consistencia, el buen aspecto y la conservación después de abierto su envase siempre que estas contengan entre el 45% y 65% de azúcar en el total de la receta. Es importante destacar que en el mercado actual muchos de los fabricantes aplican saborizantes y colorantes que a la salud humana y su nutrición no benefician en su totalidad, por ello nutricionistas especializados y doctores a cargo de la alimentación recomiendan un consumo moderado si estos cuentan con lo ya mencionado. (MAPAMA – Gobierno de España, 2014)

En la siguiente figura se muestra el diagrama de flujo que pone en evidencia el proceso técnico al cual se someten todos los ingredientes inmersos a la preparación de una tradicional mermelada a base de frutas, yendo desde la selección de la materia prima hasta el posterior envasado y almacenamiento:

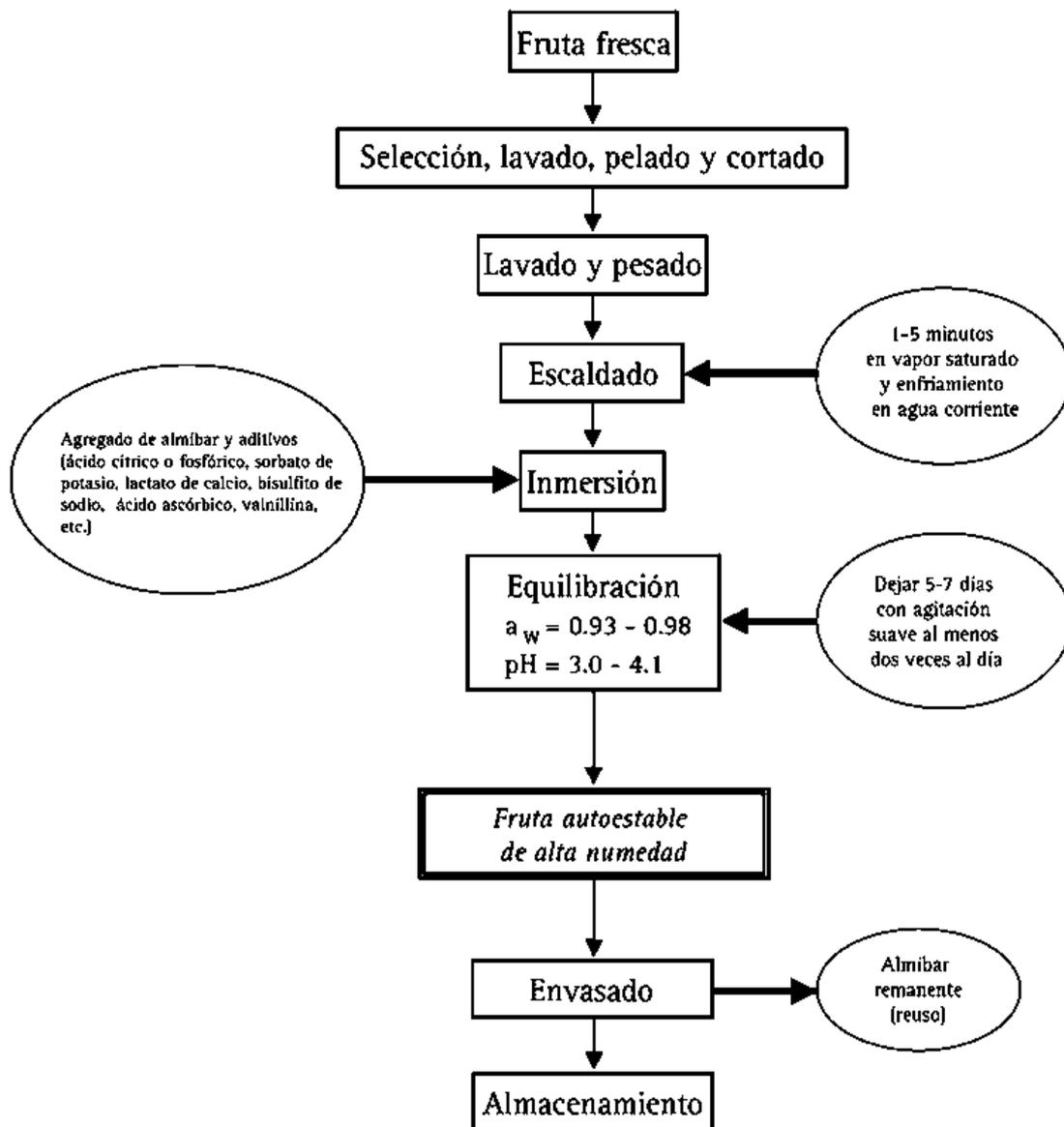


Figura 1. Diagrama de flujo técnico para la elaboración de mermeladas a base de frutas

Adaptado de: Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2015). *Conservación de frutas y hortalizas mediante tecnologías combinadas*

6. CAPÍTULO II

ANÁLISIS DEL ENTORNO

El análisis del entorno en base al producto propuesto, se lo desarrolla para obtener una visión general del actual consumo de mermeladas en el Ecuador. Demostrando que el producto propuesto es fabricado con una estructura innovadora para este mercado y que de igual manera propone el uso de vinos ecuatorianos mediante un producto derivado con un consumo habitual en las mesas del diario familiar.

6.1 ANÁLISIS DEL MERCADO ACTUAL DE LAS MERMELADAS EN EL ECUADOR

Como ya se ha manifestado anteriormente en diversos criterios, el Ecuador al contar con una infinidad de productos alimenticios da oportunidad al desarrollo del sector manufacturero que maneja como principal materia prima a los alimentos del país. Por ello en un breve paso a través de los años en este sector y principalmente inmerso en los productos elaborados con alimentos en conservas como lo son las mermeladas, se puede incurrir gracias a los datos expuestos por parte de Pro Ecuador que tanto el consumo nacional como su exportación a mantenido un incremento del 16% desde el año 2008 y que se cree se mantenga por otros años más. Así mismo hay que destacar que desde el primer año que el sector sufrió el aumento de sus ofertas con compotas y conservas de frutas (mermeladas), el país se vio beneficiado por al menos 65 millones de dólares norteamericanos, dando una significativa evolución para el mercado de esta línea. (Pro Ecuador, 2014)

En este paso del tiempo la consolidación de empresas manufactureras de alimentos procesados como las “mermeladas” (producto de interés) han forjado e impregnado sus marcas que hoy por hoy son muy aclamadas por los consumidores, pero que además el sector cuenta con un pequeño grupo de manufactureros de las mismas características que han sido denominados como un sector casero y artesanal, pero que de igual manera en el estudio sectorial forman parte de la competencia instalada en el país. (Pro Ecuador, 2014)

A continuación se pone en manifiesto el listado de las principales empresas que acaparan el mercado de conservas en el Ecuador, mismas que comercializan sus productos tanto internamente como externamente en ciertos casos:

Tabla 5 Principales Empresas productoras de conservas y mermeladas en el Ecuador.

EMPRESA	PRODUCTOS
Comestibles Nacionales C.A Comnaca	Mermeladas, pasta y salsa de tomate
Conservas Burgos Salgado Asociados Cía. Ltda.	Mermeladas
Ecuajugos S.A	Elaboración de productos alimenticios, jugos y néctares de frutas.
Ecuavejetal S.A. Alimentos del Ecuador	Industria Conservera y de Alimentos procesados
Feralim Cía. Anónima	helados mermeladas y jugos
Industria Conservera Guayas	Jugos, mermeladas, jaleas
Latinoamericana de Jugos S.A. La Jugosa	Jugos y mermeladas
FACUNDO	Industria de conservas, jugos
Sipia S.A. SERV. Integral para la industria alimenticia	Agroindustria dedicada a la fabricación de conservas y Alimentos
Doña María	Mermeladas Caseras
Trébol	Mermeladas y jaleas
Procesadora de Alimentos Myla	Mermeladas, conservas

Adaptado de: Cámara de la Pequeña Industria de Pichincha. (2012). *Industria de Alimentos Procesados: Conservas de frutas y mermeladas.*

Si bien el mercado de mermeladas en los últimos años ya se ha visto en un auge con todo el tema de producción industrial, el mercado no ofrece un producto de similares facciones al propuesto en este proyecto. Dentro del análisis sectorial se sabe que estos alimentos procesados a base de frutas forman parte del 3% de la agroindustria dedicada a las conservas (mermeladas) y jugos de frutas. Y que cataloga al sabor de frutilla como el más

vendido y solicitado para el consumo tanto interno como para la exportación de esta clase de elaborados alimenticios, ya que la mermelada de frutilla comprende al menos el 35% del total de ventas anuales; así lo afirma el Banco Central del Ecuador en su encuesta al sector agrícola. (Banco Central del Ecuador, 2012)

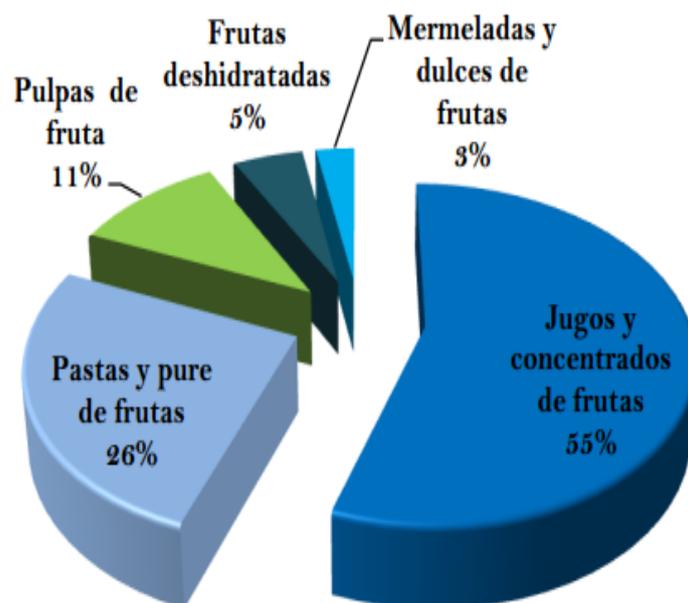


Figura 2. Producción de las industrias dedicadas a las conservas y jugo de frutas.

Adaptado de: Banco Central del Ecuador. (2014). *Encuesta de Manufacturas cambio de año base: Conservas y jugo de frutas.*

Además según la guía comercial que maneja Pro Ecuador en el ámbito de la exportación ecuatoriana de confituras, jaleas y mermeladas a diferentes países del mundo, aseguran que a partir del año 2015 la venta de estos productos comprendieron un total de 3 toneladas y que los años siguientes tuvieron un incremento en su demanda de un 12%, es decir que la producción de elementos alimenticios como estos dan la oportunidad para abrir nuevos mercados de comercialización con estos elementos. (Pro Ecuador, 2015)

6.2 MATERIA PRIMA A UTILIZAR EN LA LÍNEA DE MERMELADAS PROPUESTAS

6.2.1 VINO TINTO ECUATORIANO:

Bodega Elegida: “Dos Hemisferios”

Diversos análisis del mercado nacional de vinos demuestran que el Ecuador no se caracteriza por ser un país fuerte en la elaboración y consumo de vinos, principalmente por dos factores que son:

- ✓ Ausencia de cultura vinícola
- ✓ Precios de los vinos; se categoriza el consumo para la población de nivel medio-alto y alto.

Al entender estos factores se sabe que el sector vitivinícola del Ecuador tiene un nivel superior de importación por carecer de la producción nacional de vid en niveles que el consumo del mismo permita abarcar nuevos horizontes. Sin embargo como ya se ha señalado en el capítulo anterior, el Ecuador al paso de los años y en su afán de impregnarse en el mercado vitivinícola ha sabido surgir con un número que no sobrepasan a 10 bodegas nacionales. Pero que aun así se han visto en una constante evolución permitiéndoles fabricar variedades interesantes de vinos y reformando sus procesos para mejores resultados. (Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Quito, 2007)

Un contacto con el gerente representativo de una de las más galardonadas bodegas ecuatorianas en la última década, Dos Hemisferios; nos permiten obtener datos que afiancen la realidad por la que el mercado vitivinícola ha estado pasando año tras año. Pablo Tamarelli, gerente de producción de esta bodega asegura que no ha sido fácil entrar en el mercado nacional pues como bien se marcaba la falta de costumbre del pueblo ecuatoriano para el consumo de vid complicó mucho la impregnación de vinos ecuatorianos al mercado. Él asegura que además de eso la creencia de que el Ecuador al no poseer las cuatro estaciones del año dan como resultado vinos de mala calidad, aunque el bien sabe que nuestro país goza de tierras y climas idóneos para la producción

de múltiples insumos. De ahí que sus hectáreas vitivinícolas se las encuentran en la Provincia de Santa Helena a pocos minutos de Playas, en la comuna de San Miguel del Morro. Donde cuenta con 361 hectáreas pero solo alrededor de 9 hectáreas están 100% destinadas a la fabricación de vid. Por todo el trabajo realizado, Dos Hemisferios cuenta con dos reconocimientos uno de ellos fue la “Medalla de Oro” en el IX Concurso Internacional de Vinos realizado en Mendoza – Argentina en 2009 y ese mismo año ganaron “Medalla de Plata” en el II Concurso de Gala del Vino en Quito – Ecuador, asegura Tamarelli. (Tamarelli, P2017)

En conformidad con un poco de la historia que la vid nacional ha tenido que pasar, otra de las bodegas más influyentes del Ecuador es Chaupi-Estancia que coinciden en que en sus inicios fue complicado impregnarse en el mercado de vinos ecuatorianos. Entre los datos proporcionados por Sandra Tasiguano, una de las principales ejecutivas del área de ventas de la bodega Chaupi-Estancia, supo informar que las hectáreas de sus viñedos los desplazan en la parroquia de Yaruquí ubicada a unos 50 minutos de la ciudad de Quito desde hace ya 15 años. Dentro de lo que los distingue es el estilo de barricas con los que han preferido trabajar, pues si bien cuentan con los de origen francés también han implementado barricas americanas para sus vinos más jóvenes. Sin embargo Sandra orgullosamente indicó que Chaupi-Estancia en dos ocasiones fue reconocida con mención de honor en "Decanter World Wine Awards" en Londres, definitivamente un orgullo para el sector vitivinícola del Ecuador. (Tasiguano, S. 2017)

En la siguiente tabla se muestran los principales vinos elaborados por las dos bodegas más reconocidas del país, y que fueron analizadas para una correcta selección en cuanto a su uso en la línea de mermeladas propuesta para el proyecto:

Tabla 6. Principales Vinos Ecuatorianos y sus Cepas

VINOS PRODUCIDOS POR BODEGAS ECUATORIANAS	
DOS HEMISFERIOS	 <p>https://twitter.com/vinosdelecuador/status/502560859970105344</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet Sauvignon • Merlot • Malbec • Variaciones en Cabernet Sauvignon • Chardonnay
CHAUPI-ESTANCIA	 <p>http://www.chaupiestancia.com/index_es.html</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blend: 15 Cepas • Blend: 13 Cepas • Cabernet Sauvignon • Merlot • Cabernet Franc • Pinot Noir • Chardonnay • Palomino Fino

Según la disponibilidad en el mercado y gracias a las diversas propiedades de los vinos plasmados anteriormente, el elegido para la producción de la línea de mermeladas fue “Bruma” de la bodega Dos Hemisferios.

Gracias al acercamiento con la bodega Dos Hemisferios y a su generosidad en cuanto a información adicional del vino selecto. Se brindó una de las fichas técnicas de “Bruma”, la cual cuenta con datos generales y puntuales que dan la posibilidad de entender lo que este vino brinda al consumidor, así como sus principales distinciones de la competencia.

Tabla 7. Ficha Técnica del Vino Selecto: “Bruma-Dos Hemisferios”

BRUMA	
	
http://www.doshemisferios.com/index.php?option=com_content&view=article&id=105&Itemid=69	
COMPOSICIÓN VARIETAL:	CABERNET SAUVIGNON-MERLOT
CATEGORÍA:	Vino Reserva con añejamiento en Roble.
1. UBICACIÓN DEL VIÑEDO:	✓ San Miguel del Morro, Guayas, Ecuador
Sistema de conducción:	✓ Contra espaldero bajo
Riego:	✓ Por goteo
Edad del viñedo:	✓ 7 años
2. MODO DE COSECHA:	Manual en gavetas cosecheras de 10 kg. Conservadas en cámara de frío durante 2 días a 5°C.
3. ELABORACION DEL VINO:	
3.1. MODO DE MACERACIÓN Y FERMENTACION:	Se le realiza una maceración fría durante dos días y luego con la ayuda de las levaduras seleccionadas se fermenta a una Temperatura entre los 24 a 28°C durante 16 días.
3.2. FERMENTACIÓN MALOLACTICA:	Durante la maceración con los orujos se completa la fermentación maloláctica con bacterias secas activas.
3.3. MODO DE EXTRACCIÓN DEL VINO:	Se realiza (descube) escurrido estático del vino gota o flor, desde el tanque, separándolo de los orujos. El vino prensa se mezcla con el vino gota.
3.4. CONSERVACIÓN EN MADERA:	El 100 % del vino se conservó en roble francés durante 6 meses.

4. EMBOTELLADO:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se realizó el embotellado con maquinaria semiautomática de origen Italiano. ✓ Lavado y llenado de botellas en maquina semiautomática con atmósfera inerte. Filtrado del vino por placas de celulosa. Taponado en el mismo monobloc con vacío en el cuello de la botella antes de insertar el corcho para proteger el vino. ✓ Posee un tiempo de añejamiento en botellas mínimo de 6 meses. ✓ Luego el etiquetado es manual para lograr la máxima calidad en el vestido de la botella, cuidando el detalle más pequeño. 														
5. ANÁLISIS QUÍMICOS:	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 60%;">Alcohol:</td><td style="text-align: right;">13.60</td></tr> <tr><td>Extracto:</td><td style="text-align: right;">25.35</td></tr> <tr><td>Az. Red.:</td><td style="text-align: right;">2.81</td></tr> <tr><td>Ac. Volátil:</td><td style="text-align: right;">0.56</td></tr> <tr><td>Ac. Total:</td><td style="text-align: right;">5.00</td></tr> <tr><td>PH.:</td><td style="text-align: right;">3.3</td></tr> <tr><td>SO2 T:</td><td style="text-align: right;">116</td></tr> </table>	Alcohol:	13.60	Extracto:	25.35	Az. Red.:	2.81	Ac. Volátil:	0.56	Ac. Total:	5.00	PH.:	3.3	SO2 T:	116
Alcohol:	13.60														
Extracto:	25.35														
Az. Red.:	2.81														
Ac. Volátil:	0.56														
Ac. Total:	5.00														
PH.:	3.3														
SO2 T:	116														
6. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:	<p>VISTA: Posee tonos rojo rubí, con un aspecto brillante. De mediana intensidad, propia de las variedades que se desarrollan en esta zona otorgando vinos suaves de color medio y muy complejos.</p>														
	<p>NARIZ: Con alta intensidad aromática. Recuerda a las ciruelas pasas, cerezas, frambuesas y pimientos, como también chocolate y vainilla. Esta complejidad aromática se obtiene con el blend de estas dos variedades.</p>														
	<p>BOCA: Es redondo, untuoso, delicado, elegante, fácil de beber por lo que puede ser consumido con casi todas las comidas.</p>														

Adaptado de: Dos Hemisferios. (2017). *Ficha Completa de vino Bruma*.
Guayaquil, Ecuador.

6.2.2 GELIFICANTE AGAR-AGAR:

Proveedor Elegido: “Carma-Gourmet”

Este gelificante natural a base de algas marinas se la ha utilizado desde el siglo XV por los japoneses, quienes fueron los que le han dado fama a nivel mundial por su aplicación en recetas de la actual tendencia en cocina molecular. Hoy en día es muy común el uso de este gelificante para diversas recetas que a más de uno llaman la atención. (www.albertyferranadria.com, 2014)

Ahora bien, en el Ecuador el uso de este elemento aún no es de consumo masivo más bien se lo puede identificar como exclusivo pues la aplicabilidad en cocina debe llevar una capacitación previa en cuanto a los porcentajes y formas de uso. Por ello aún es un gelificante innovador en la cultura gastronómica del Ecuador. Se puede decir que por ahora el manejo de estos elementos de cocina molecular están es un desarrollo de aprendizaje en el que expertos en el medio inculcan a los estudiantes de universidades, institutos y talleres para un correcto manejo de los mismos. (Revelo, B. 2017)

Al no ser muy utilizado en el medio son pocos los proveedores que brindan la oportunidad de adquirir este gelificante, se sabe que existen personas que proveen de manera particular a un costo un tanto elevado y que en ciertas ocasiones no disponen del producto, por lo que, es complejo elegir como un principal proveedor para este proyecto a esta clase de individuos, aunque hay que señalar que cada vez el país se especializa en las nuevas tendencias gastronómicas haciendo que en el mercado nacional se introduzcan esta clase de elementos para su práctica y aplicabilidad con mayor disponibilidad en los meses de todo el año. (Revelo, B. 2017)

Dentro del mercado ya existen un número pequeño de distribuidores selectos de Agar-Agar, ese es el caso de “Carma-Gourmet”, una de las tiendas más reconocidas de productos gourmet que siempre está en constante actualización en cuanto a los productos de más alta calidad e innovación que se generan en el mundo, y se la puede encontrar en una zona muy concurrida de la ciudad de Quito. Carma-Gourmet brinda sus servicios desde el año 2008 por lo que maneja actualmente un buen porcentaje de ventas en cuanto a productos

gourmet importados se refiere, por lo que sus principales clientes son hoteles, universidades, institutos y restaurantes dedicados a la gastronomía de alto nivel. Por otro lado la venta de este texturizante lo realizan desde la presentación de 50G a un costo de USD 17.00, cabe resaltar que la marca con la que trabajan es una de las más reconocidas a nivel mundial, “Texturizantes de Albert y Ferrán. (Lazcano, G. 2017)

En un contacto con los señores de “Carma-Gourmet” se supo manifestar que el abastecimiento de los productos de cocina molecular tales como los gelificantes, espesantes, esterificaciones y otros que aportan a las múltiples texturas en alimentos se los realiza en base al stock y venta de los mismos pero que en promedio se realizan los pedidos cada 2 meses, ya que son de fácil almacenamiento y tienen un tiempo de vida útil prolongado. De igual manera se afirmó que el uso de estos texturizantes es mínimo por lo que en cada adquisición el consumidor vuelve en un promedio de un mes y medio para la siguiente compra, es decir que su rotación no es muy marcada (constante).

6.2.3 FRUTAS Y ESPECIAS NACIONALES:

Proveedor Elegido: “Mercado Norte Santa Clara”

Diversos mercados de la capital ofrecen una gran variedad de alimentos que vienen de todas partes del país, sin embargo en el proyecto planteado se ha requerido un insumo en especial que se lo dispone en una temporada determinada. A pesar de esto los productos nacional tanto frutas, verduras, especias entre otros son de fácil acceso en mercados y supermercados. Dentro de un pequeño recorrido por los mercados de la capital más concurridos, tales como: Mercado Ñaquito, Mercado Ofelia y Mercado Santa Clara. Se determinó que la disponibilidad de los productos requeridos para el proyecto sí se los ubica dentro de sus lotes de venta, aunque en cuanto al capulí la mejor opción para su adquisición fue en el Mercado de Santa Clara, pues en el lote de venta #108 de la señora María de los Angeles Caiza se lo puede encontrar hasta el mes de Abril, cosa que en los demás mercados capitalinos no es común. Por ello la selección de compra de los insumos nacionales se ha determinado

realizarlo en este mercado que cuenta con todos los productos necesarios a precios accesibles.

- a) Capulí:** en general los mercados más concurridos del país cuentan con las frutas y especias durante la mayoría de meses en el año. En el caso puntual el árbol de capulí da sus frutas principalmente en los primeros meses del año (Enero hasta Marzo). La producción se da en las provincias andinas de Tungurahua, Azuay, Cotopaxi y Chimborazo principalmente, de ahí pasan a los mercados nacionales que realizan su venta, se sabe que en el mercado actual el precio del cajón de capulí (10KG) se lo encuentra disponible desde los UDS 30. Y es utilizada para varias recetas dulces. (Márquez, C. 2015)

La adquisición de la fruta se la realizará en el mercado Santa Clara del Centro Norte de la ciudad capital que cuenta con un porcentaje mínimo del producto por no estar en tiempos de su mayor cosecha pero que se lo puede comprar hasta finales del mes de Abril. Específicamente en uno de los quioscos junto a la zona de venta de flores, María de los Ángeles Caiza propietaria del mismo asegura que hasta finales de Abril se puede encontrar Capulí por el tipo de clima que tiene el Ecuador y es posible cosechar en pequeñas proporciones el Capulí. (Caiza, M. 2017)

- b) Mortiño:** de igual forma el mortiño es una de las frutas que se pueden conseguir en todo el año, por ello su uso principalmente es para postres. María de los Ángeles también cuenta con un lote destinado a la producción de mortiño y supo informar que la venta de este producto es constante en todo el año aunque su venta principalmente se dispara en tiempos de la famosa “Colada Morada”. (Caiza, M. 2017)

El mercado actual lo distribuye desde USD1.50 la libra que es una buena porción de producto para cualquier elaborado pues sus frutos son de un sabor intenso. (Caiza, M. 2017)



Figura 3. Exteriores del Mercado Norte de Santa Clara

c) Ishpingo y pimienta dulce: para la elaboración del proyecto se ha planteado la combinación de estas dos especias que en su combinación son de un sabor exquisito, es común degustar esta explosión de sabores en la “Colada Morada” que sin lugar a duda a más de uno encanta.

Al ser especias la conservación y localización las hacen fáciles de adquirirlas en cualquier mercado nacional o supermercado. Para el caso del proyecto se ha seleccionado una vez más a la propietaria del quiosco, María Caiza que facilita su compra a partir de USD 1.00 alrededor de los 0.300 KG de cada producto, mismos que con esa cantidad proveen de gran aroma y sabor para cualquier preparación.

(Caiza, M. 2017)

7. CAPÍTULO III

EXPERIMENTACIÓN

En una industria tan competitiva como lo es la alimenticia, pocos son los productos que muestran potencial para innovar, en el caso de las mermeladas actualmente no se ha visto el tema de renovar ya sea en su proceso de fabricación, o los productos para elaborarla; más bien cuando se habla de una mermelada la mente distingue a la clásica confitura de fruta para acompañar un desayuno, una imagen que no ha salido de su zona de confort. Por ello la principal propuesta en este proyecto es buscar la innovación de un producto consumido en el diario familiar que a su vez combina ingredientes nacionales que pueden llegar a utilizarse con nuevos fines tratando también de dinamizar la economía de los proveedores nacionales de los ingredientes aplicados en este proyecto. De esta manera la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano utilizando Agar-Agar e ingredientes nacionales dinamiza varios sectores del mercado nacional y rompe la idea clásica de una mermelada común de frutas.

7.1 GENERACIÓN DEL PRODUCTO

El desarrollo de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano va de la mano con el aporte hacia los productores nacionales de vid y los pequeños productores de los diferentes insumos nacionales utilizados en este proyecto. Pues en el afán de fabricar una mermelada que rompa el paradigma de un clásico dulce a base de frutas, este pueda dinamizar e innovar el sector alimenticio que le corresponde, pues una vez más gracias a las nuevas tendencias gastronómicas es posible generar productos con nuevos procedimientos, y con ciertos ingredientes que están delimitados a un solo uso. Pues de esta manera se fortalece el consumo de producto ecuatoriano que es cada vez de mejor calidad.

Pero esta nueva línea de mermeladas no solo es un avance para la gastronomía local y para quienes gestionan la materia prima sino que también

está destinada a la satisfacción de los consumidores. En un repaso de los diferentes beneficios que maneja el desarrollo de este producto, es la cantidad de energía que puede llegar a generar en el cuerpo ya que el contenido calórico y energético que lo compone es ideal para el consumo en una de las principales horas del día en la que el cuerpo necesita nutrirse, esto es en el desayuno. Por otro lado en su composición se encuentra el vino, que es una bebida con un gran poder antioxidante es decir que mantiene jovial a las células de los seres humanos, y con una gran aceptación sanguínea que también la lleva a ser beneficiosa para la funcionalidad del corazón.

En cuanto a la variedad de mermeladas a desarrollarse se han formulado tres variedades, teniendo siempre como referencia al vino tinto ecuatoriano:

a) Mermelada 1: Vino tinto + Capulí + Agar-Agar

La elaboración de la primera mermelada centra su sabor en un Blend de cepas del vino a utilizar (Cabernet Sauvignon y Merlot), el cual presenta un intenso sabor y aroma de ciruelas y cerezas. De ahí que el uso del siguiente elemento es del Capulí que es conocido como la “Cereza de los Andes”, al lograr la combinación entre estos dos productos en una conserva dulce lo que primero se nos viene a la mente es el adiconamiento de pectina para lograr una textura delicada pero en la actualidad existen nuevos elementos que facilitan este proceso, por ello se aplica un poderoso gelificante el cual en proporciones ideales llega a estructurar la primera mermelada. Hay que señalar que la incorporación de este gelificante se lo realizará durante la existencia del calor ejercido en el proceso final para su texturización ideal.

Tabla 8. Formulación Mermelada (1)

FORMULACIÓN MERMELADA (1)			
			
1. Vino tinto: “Bruma: Cabernet Sauvignon – Merlot”	2. Fruta Nacional: Capulí	3. Azúcar Granulada	4. Texturizante: Agar – Agar

b) Mermelada 2: Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce + Agar-Agar

Para este segundo producto se ha seleccionado uno de las especies autóctonas del país, ishpingo, que en su cotidianidad no es muy usado pues principalmente se lo comercializa para elaborar la colada morada. Esta especia dentro de la colada morada juega un papel importante cuando logra fucionar su sabor muy similar a la canela con la de la pimienta dulce, es típico usar estas especias en productos dulces, de hecho al ishpingo muchos lo catalogan como la canela andina. Por otro lado la existencia del vino ya antes mencionado aporta aromas que conjugan las especias en un sabor único y delicioso. Para finalmente lograr la textura, una vez más el texturizante a base de algas, Agar-Agar, juega un papel importante pues compactará la preparación en presencia de calor.

Tabla 9. Formulación Mermelada (2)

FORMULACIÓN MERMELADA (2)				
				
1. Vino tinto: "Bruma: Cabernet Sauvignon -Merlot"	2. Especia Nacional: Ishpingo	3. Especia Nacional: Pimienta Dulce	4. Azúcar Granulada	5. Texturizante: Agar - Agar

c) Mermelada 3: Vino tinto + Mortiño + Agar-Agar

Para este último producto el uso del vino tinto y Agar-Agar no varía del resto aun que si en las proporciones formuladas para que el resultado final. La principal diferencia es el uso de otra fruta característica del país, el mortiño, que se encuentra dentro de la familia de frutos rojos muy aplicados en los postres y recetas dulces, ya que contiene un sabor cítrico-dulce.

Tabla 10. Formulación Mermelada (3)

FORMULACIÓN MERMELADA (3)			
			
1. Vino tinto: "Bruma: Cabernet Sauvignon – Merlot"	2. Fruta Nacional: Mortiño	3. Azúcar Granulada	4. Texturizante: Agar - Agar

7.2 DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO

Línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano, utilizando Agar-Agar entre otros ingredientes nacionales.

➤ **Valor Agregado**

Si se analiza el mercado de mermeladas en el Ecuador se pone en evidencia la cotidianidad de un sector que ha carecido durante los últimos años de innovación, por ello esta línea de mermeladas a través de sus ingredientes y procesos de fabricación llevan a un producto muy consumido por las familias principalmente a la hora del desayuno a un nivel superior, pues si se habla solo del vino como su principal ingrediente es jugar con la mente de los consumidores para incentivarles a degustar un producto que actualmente el mercado no conoce. Y no solo es el vino, sino también sobresalen los otros ingredientes utilizados en los tres tipos de mermeladas propuestos, ya que varios están considerados como autóctonos del Ecuador pero se han quedado estancados en recetas establecidas para fechas específicas, este es el caso del capulí, mortiño, ishpingo, entre otros. De esta manera la línea de mermeladas de este proyecto dinamizan varios sectores, que van desde los proveedores hasta llegar a los potenciales consumidores, mismos que desde ahora pueden obtener productos novedosos y deliciosos para su mesa del diario.

➤ **Ventaja Competitiva**

Ya se ha mencionado lo tan competitivo que se ha vuelto el sector de los alimentos y bebidas, por ello siempre se busca innovar. Yendo de la mano con las nuevas tendencias gastronómicas estas mermeladas rompen la clásica formulación de una mermelada a la cual se le incorpora pectina, en consecuencia las mermeladas propuestas en este proyecto utilizan uno de los texturizantes revolucionarios de la cocina molecular, el “Agar-Agar”, un poderoso gelificante natural a base de algas marinas rojas provenientes del Japón y que cumple la función de compactar al resto de elementos inmersos en la fabricación de un producto nuevo. Además el uso de elementos como el vino ecuatoriano, ishpingo, capulí, etc; fortalecen a los productos nacionales para competir con los del exterior.

➤ **Novedad**

El diseño de esta línea de mermeladas es sin lugar a duda algo totalmente revolucionario para los que buscan relacionarse con los productos del Ecuador estas conservas son esenciales para demostrar que el país cuenta con una infinidad de insumos que son de gran calidad, con sabores únicos y muchas características que enamorarán a los que animen a probarlas.

El manejo del vino dentro de una mermelada es algo que nunca se ha visto en el mercado nacional, haciéndolo una de sus principales novedades y que a su vez a aquellos amantes de los vinos se les ofrecerá un subproducto, logrando ventajas tanto para productores como a los consumidores.

7.3 DETERMINACIÓN DE LA IDEA

Existen varios impactos a los que se enfoca el desarrollo de la línea de mermeladas, pues en los siguientes párrafos se tratará de ejemplificar como estos productos llegan a dinamizar o mejora las ámbitos: sociales, económico y ambiental del mercado ecuatoriano.

7.3.1 IMPACTO SOCIAL

Ajustándose al actual “Plan Nacional del Buen Vivir”, los emprendimientos que se realizan en el país deben generar una fuerte relación con los productores nacionales, que en muchos de los casos son denominados como pequeños productores ya que el nivel de demanda no es muy frecuente y a gran escala. Debido a esto uno de los principales motores que gestionan el adentramiento de esta nueva línea de mermeladas es que con el lanzamiento de subproductos a base de distintas materias primas nacionales, todos aquellos proveedores impulsen su desarrollo en ventas logrando así que la calidad de vida dentro de sus comunidades sean catalogados cada vez como positivos y que de igual manera sepan mejorar la calidad de productos para una mayor rotación en ventas anuales.

Un ejemplo de la falta de consumo por parte del mercado nacional es la falta de conocimiento en cuanto a los subproductos que se pueden lograr a través de frutas como el capulí, ishpingo e inclusive el vino ecuatoriano. De hecho

gracias a la inclusión de productos semejantes a los planteados en este proyecto el mercado nacional de vinos puede enfocar su consumo no solo como la gran bebida que es sino también ahora en dulces, así mismo las frutas y especias ya mencionadas que se utilizan para recetas fijadas y que se elaboran en fechas específicas.

7.3.2 IMPACTO ECONÓMICO

Al generar mayores ventas el sector de los pequeños productores inmersos en la línea de mermeladas pueden afianzar las ganancias mensuales que fortalecen su economía, mismos que en los últimos años no ha tenido el debido incremento para desarrollar y mejorar sus tierras y productos finales.

7.3.3 IMPACTO AMBIENTAL

En lo que se refiere a la conservación del medio ambiente, este proyecto impulsa a la no utilización de pesticidas y elementos que alteren el ecosistema. Pues los insumos utilizados son de carácter orgánicos en donde el uso de químicos en sus materias primas es mínimo, de igual manera el material seleccionado para el envasado de la línea de mermeladas fue vidrio el cual es uno de los materiales más utilizados para el tema de reciclaje.

7.4 RECETAS ESTÁNDAR

a) Mermelada 1: Vino tinto + Capulí + Agar-Agar

Tabla 11. Receta de mermelada de vino tinto con capulí

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS											
NOMBRE RECETA	Mermelada Vino Tinto, con Capulí										
GÉNERO	Mermelada										
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 porción/ 150 gr por un envase										
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILQ	RENDIMIENTO	CANTIDAD - E.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,060	\$ 0,69	30	0,300	0,700	1,429	0,086	\$ 0,99	Ebullición a 110°C x 10 min
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,004	\$ 1,28	0	0,000	1,000	1,000	0,004	\$ 1,28	Activar a 80°C x 3 min
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09	
Capulí	kg	\$ 1,50	0,045	\$ 0,07	5	0,050	0,950	1,053	0,047	\$ 0,07	Sin pepa
										COSTO TOTAL	\$ 2,43
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO								
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego colocar el capulí con azúcar. 2. Incorporar poco a poco el vino. 3. Llegar a ebullición (110°C X 10min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejandolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 								

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

- **Interpretación:** La tabla N10, muestra la receta de la primera mermelada compuesta por vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar y capulí. Dentro de la misma, el costo unitario de cada ingrediente está ubicado en base al kilo y que cada proveedor marcó en el mercado. De igual manera durante el proceso de experimentación se evidenció un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y el capulí (por extracción de sus semillas – 5%). Con esos datos, el cálculo del costo total para la receta varió ya que para el uso necesario de los dos ingredientes mencionados aumentó. Finalmente, como se muestra en la tabla el costo total de la receta de una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 2,43.

b) Mermelada 2: Vino tinto + Mortiño + Agar-Agar

Tabla 12. Receta de mermelada de vino tinto con mortiño

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS												
NOMBRE RECETA	Mermelada Vino Tinto, con Mortiño											
GÉNERO	Mermelada											
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 porción/ 150 gr por un envase											
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILO	RENDIMIENTO	CANTIDAD * F.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES	
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,060	\$ 0,69	30	0,300	0,700	1,429	0,086	\$ 0,99	Ebullición a 110°C x 10 min	
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,004	\$ 1,28	0	0,000	1,000	1,000	0,004	\$ 1,28	Activar a 80°C x 3 min	
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09		
Mortiño	kg	\$ 1,50	0,035	\$ 0,05	5	0,050	0,950	1,053	0,037	\$ 0,06	Lavado	
				COSTO TOTAL							\$ 2,42	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO									
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego colocar el mortiño con azúcar. 2. Incorporar poco a poco el vino. 3. Llegar a ebullición (110°C X 10min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejándolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 									

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

- **Interpretación:** En la tabla N11, se evidencia la receta de la segunda mermelada a base de vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar y mortiño. En la cual, los costos unitarios de cada ingrediente siguen siendo los marcados por los proveedores tomando en cuenta el peso de un kilo de producto. Así mismo el proceso de experimentación puso en manifiesto un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y en el mortiño (por reducción de sus líquidos – 5%). Teniendo presente esos porcentajes, el cálculo del costo total para la receta varió, pues se requirió un mayor nivel de los ingredientes que sufrieron la pérdida. Y finalmente, la tabla muestra que el costo total de la receta para una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 2,42.

c) Mermelada 3: Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce + Agar-Agar

Tabla 13. Receta de mermelada de vino tinto con ishpingo y pimienta dulce

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS												
NOMBRE RECETA		Mermelada Vino Tinto, con Ishpingo y P. Dulce										
GÉNERO		Mermelada										
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 150 gr por un envase										
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILO	RENDIMIENTO	CANTIDAD * F.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES	
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,085	\$ 0,98	30	0,300	0,700	1,429	0,121	\$ 1,41	Ebullición a 110°C x 13 min	
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,005	\$ 1,60	0	0,000	1,000	1,000	0,005	\$ 1,60	Activar a 80°C x 3 min	
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09		
Pimienta Dulce	kg	\$ 32,45	0,003	\$ 0,10	0	0,000	1,000	1,000	0,003	\$ 0,10	Sin arena	
Ishpingo	kg	\$ 45,71	0,007	\$ 0,32	0	0,000	1,000	1,000	0,007	\$ 0,32	Sin arena	
				COSTO TOTAL						\$ 3,51		
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO									
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego bajo colocar el vino con las especias 2. Incorporar poco a poco el azúcar a fuego medio 3. Llegar a ebullición (110°C X 13min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejándolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 									

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

- **Interpretación:** La receta planteada en la tabla N12, plasma el costeo de la tercera mermelada que está formada por vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar, pimienta dulce e ishpingo. Dentro de esta, el costo unitario de cada ingrediente siguen siendo los marcados por los proveedores tomando en cuenta el peso de un kilo de producto. Así mismo el proceso de experimentación puso en manifiesto un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y en el mortiño (por reducción de sus líquidos – 5%). Teniendo presente esos porcentajes, el cálculo del costo total para la receta vario, pues se requirió un mayor nivel de los ingredientes que sufrieron la perdida. Y finalmente, la tabla muestra que el costo total de la receta para una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 3,51.

7.5 INFORME DE EXPERIMENTACIÓN

7.5.1 ETAPA 1: PROCEDIMIENTO SISTÉMICO DE MERMELADAS

➤ *Elaboración y Resumen Técnico*

En los siguientes cuadros se lleva a cabo el proceso continuo para la elaboración y entendimiento del paso a paso realizado con cada una de las materias primas inmersas en los productos propuestos. Uno de los puntos a tomar en cuenta en el proceso de elaboración de la línea de mermeladas es el buen manejo de prácticas con los alimentos que pueden tener algún elemento contaminante (BPM), así como tener en cuenta las temperaturas aplicadas para lograr un resultado que satisfaga a un consumidor potencial.

Cabe señalar que las tablas siguientes fueron validadas a través de experimentación (prueba-error), hasta lograr los resultados más acertados para continuar con el proceso de la línea de mermeladas planteada a lo largo de este proyecto.

Por otro lado es necesario afirmar que las recetas previamente detalladas fueron sometidas al mismo procedimiento de “prueba-error” para mejorar y ratificar diversos porcentajes de los materiales que en conjunto lograron formar un producto balanceado con buena apariencia, aroma y sabor.

a) Mermelada 1:

Tabla 14. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Capulí

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Lavar la fruta y desinfectarla.</p>	 <p>4) Realizar el deshuesado del Capulí, es decir retirar las semillas del fruto.</p>
 <p>5) Poner a fuego medio la fruta fresca e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice</p>	 <p>6) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).</p>



7) Añadir el vino tinto para combinar el dulzor generado por la fruta y azúcar. Y dejar que reduzca hasta conseguir una jalea.



8) Volver a verificar la temperatura del producto para incorporar el texturizante agar-agar (80°C). Y retirar del fuego



9) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y tapanlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



10) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

b) Mermelada 2:

Tabla 15. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Mortiño

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Lavar la fruta y desinfectarla.</p>	 <p>4) Poner a fuego medio la fruta fresca e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice</p>
 <p>5) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).</p>	 <p>6) Añadir el vino tinto para combinar el dulzor generado por la fruta y azúcar. Y dejar que reduzca hasta conseguir una jalea.</p>



7) Volver a verificar la temperatura del producto para incorporar el texturizante agar-agar (80°C). Y retirar del fuego



8) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y taparlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



9) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

c) Mermelada 3:

Tabla 16. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Ishpingo y Pimienta Dulce

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Poner a fuego bajo el vino conjuntamente con las especias para infundar sus sabores durante unos 5 minutos.</p>	 <p>4) Subir la temperatura (fuego medio) e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice</p>
 <p>5) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).</p>	 <p>6) Retirar las especias y agregar el texturizante agar agar, ya fuera de fuego. Verificando temperatura (80°C).</p>



7) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y taparlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



8) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

➤ **Material Empleado:**

En el siguiente listado se encuentran los distintos materiales utilizados para la elaboración de cada una de las mermeladas propuestas a lo largo de este proyecto, cabe señalar que la lista está en orden de la aplicación dada en cada proceso:

- ✓ BOWLS DE ACERO INOXIDABLE
- ✓ BALANZA DIGITAL
- ✓ BALANZA DE PRECISIÓN (GRAMOS)
- ✓ TABLA DE PICAR (VERDE)
- ✓ CUCHILLO CEBOLLERO
- ✓ OLLAS
- ✓ ESPATULA DE GOMA
- ✓ TERMÓMETRO DIGITAL
- ✓ CUCHARA PROBADORA
- ✓ CONTENEDORES DE VIDRIO
- ✓ COCINA

7.5.2 ETAPA 2: EVALUACIÓN SISTÉMICA

➤ *Evaluación de Rendimiento: Materia Prima*

En lo que respecta al factor de rendimiento de la materia prima empleada en la línea de mermeladas, según la experimentación y el correcto informe realizado se mantuvieron algunos porcentajes de desperdicio y aprovechamiento en ciertos elementos. A continuación se muestra una tabla referencial de dichos porcentajes:

Tabla 17. Porcentajes de Desperdicio y Aprovechamiento de Materia Prima

INGREDIENTES	PESO INICIAL (KG)	PESO FINAL (KG)	%DESPER	%APROV
Vino Tinto	0.100	0.070	30%	70%
Capulí	0.050	0.047	5%	95%
Mortiño	0.050	0.046	5%	95%
Agar-Agar	0.100	-	0%	100%
Azúcar	0.100	-	0%	100%
Ishpingo	0.007	-	0%	100%
Pimienta Dulce	0.003	-	0%	100%

Como se ejemplifica en el cuadro anterior las principales materias primas que manejan un margen de desperdicio es:

- **Vino tinto:** Por la aplicación de temperatura este pierde su volumen, evaporando también su grado alcohólico.
- **Capulí:** La fruta cuenta en su interior con una semilla la cual debe ser retirada para correcta aplicación.
- **Mortiño:** Esta fruta principalmente perdió un nivel en su volumen de agua, perdió este nivel al ejercer sobre ellas temperatura.

8. CAPÍTULO IV

8.1. VALIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS

En el siguiente capítulo se llevará a cabo el tema de la validación de cada uno de los productos de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano para encontrar los distintos factores y detalles que se pueden mejorar o tomar diferentes recomendación a través de una degustación grupal. En primera instancia que realizará un “Focus Group” con la participación de estudiantes de la facultad de gastronomía de la Universidad de las Américas, mientras que en la segunda validación se procederá a invitar a expertos que así mismo aportaran con sus conocimientos para aprobar la línea de mermeladas propuestas.

8.1.1. FOCUS GROUP

Como ya se ha mencionado en el denominado “Focus Group”, se ha hecho participes a nueve estudiantes de gastronomía de la Universidad de las Américas. Los cuales fueron completando una ficha en la que se evalúa tres aspectos en los diferentes productos, estos fueron: “Aroma” – “Sabor” – “Textura”.

A continuación se ejemplifica dentro de una figura los resultados obtenidos en la validación con los estudiantes.

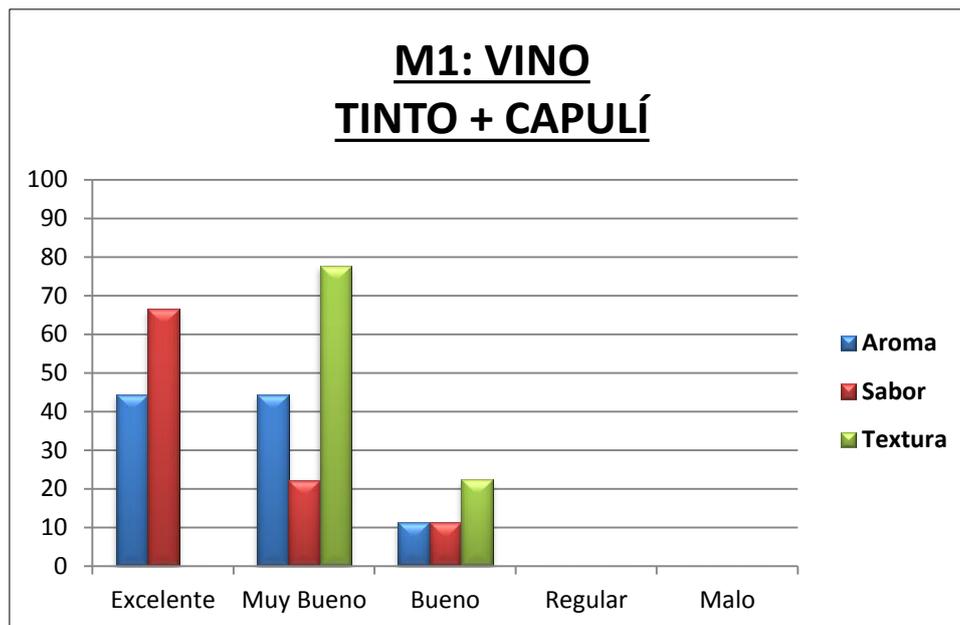


Figura 4. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 1)

- COROLARIO:** Los resultados señalados en la Figura 5, demuestran que en conformidad con la degustación realizada a los estudiantes de gastronomía de la UDLA (9 personas = 100%), en cuanto al “AROMA” un 44,4% de ellos consideró que es “Excelente”, mientras que otro 44,4% manifestó que es de aroma “Muy bueno”, y solo un 11,2% piensa que el aroma es “Bueno”. Por otro lado en el factor del “SABOR”, un 66,6% de los chicos supo juzgar que la mermelada 1 es “Excelente”, el otro 22,2% dijo que el sabor es “Muy bueno”, y finalmente el 11,1% sintió un sabor “Bueno”. En cuanto a la “TEXTURA” de la mermelada de vino tinto y capulí, el 77,7% de los estudiantes evaluaron al producto como “Muy bueno”, para que solo el 22,3% restante manifieste que su sabor es “Bueno”.
- ANÁLISIS:** Como se pudo evidenciar en un marco general el primer producto ofrecido en la degustación (Mermelada 1: Vino tinto y Capulí), mantuvo altos niveles de aceptación por los evaluadores, siendo su sabor el carácter predominante y de mayor agrado, aunque en el respectivo análisis la textura es el factor con un menor gusto, sin embargo se mantiene en un promedio que no demuestra una necesidad de cambio pues el aroma de igual manera tienen un balance que en conjunto al producto se lo califica como satisfactorio al personal evaluador (estudiantes UDLA).

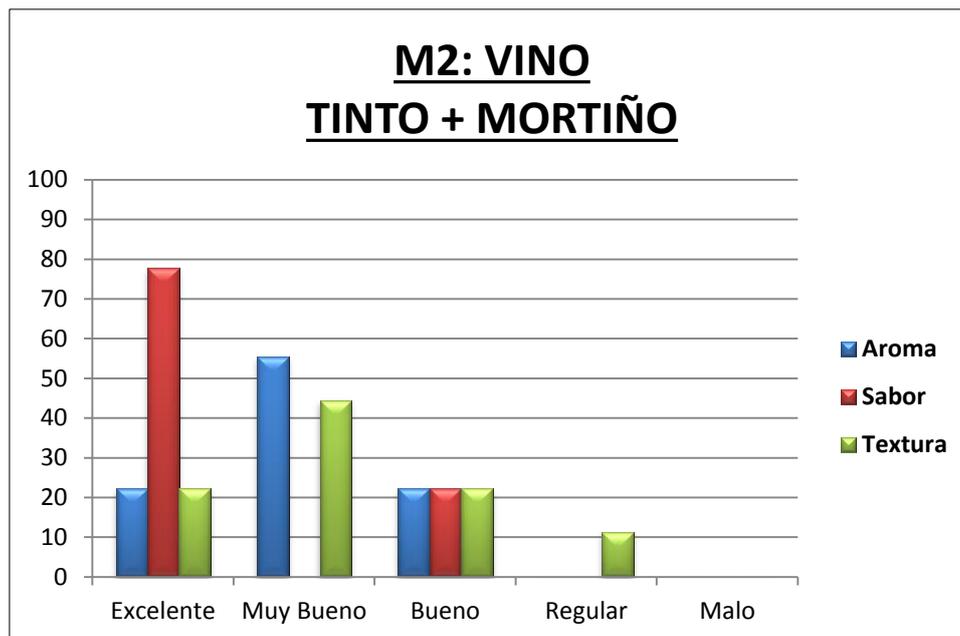


Figura 5. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 2)

- COROLARIO:** Los resultados plasmados en la Figura 6, confirman que el “AROMA” fue de nivel apreciado como “Excelente” por el 22,2% de los estudiantes, aunque el 55,5% dijo que es “Muy Bueno”, y el otro 22,2% supo decir que es “Bueno”. En cuanto al “SABOR” de la mermelada 2 del 100% de estudiantes, el 77,8% de ellos informó que es “Exclenete” y solo el 22,2% restante le pareció “Bueno”. Finalmente en la “TEXTURA”, un 22,2% lo consideró como “Excelente”, por otro lado un 44,4% lo sintió como “Muy Bueno”, así mismo, otro 22,2% le pareció “Bueno”, para que tan solo el 11,2% señale que fue “Regular”.
- ANÁLISIS:** En un breve análisis de los resultados obtenidos para la mermelada 2, se supo apreciar una pequeña inconformidad en lo que la textura se refiere, pues los estudiantes manifestaron que al morder el fruto se perdía un tanto el sabor del vino. Sin embargo encontraron un balance en su sabor al tener una denominada “mordida” en el producto que libera aún más el aroma del vino y del fruto (mortiño) en sí. Por ello que en los datos se refleja al sabor como el factor predominante de este producto.

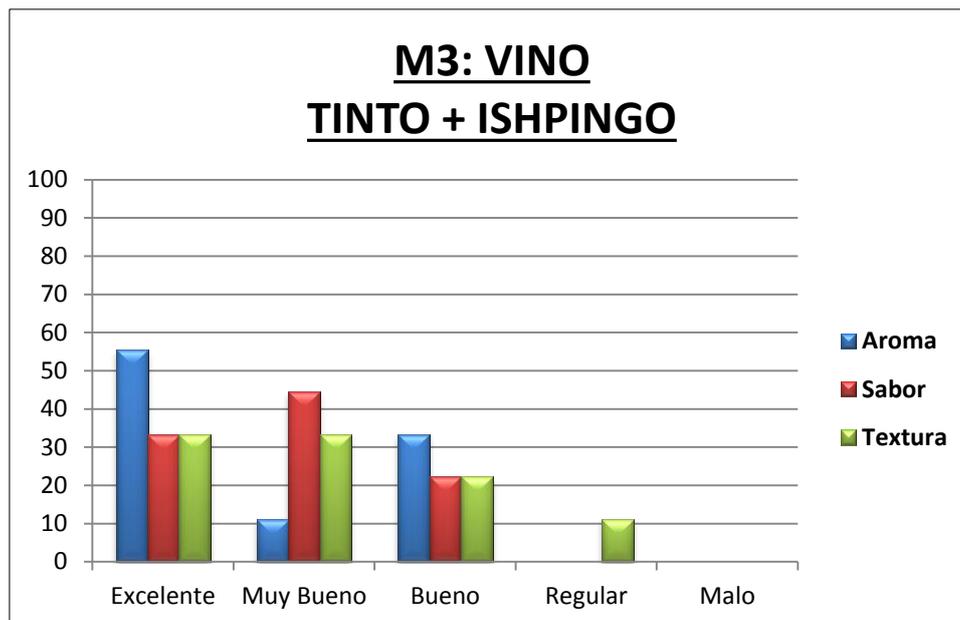


Figura 6. Resultados Obtenidos por Focus Group (Mermelada 3)

- COROLARIO:** En el reflejo de los resultados obtenidos para la mermelada de vino tinto con ishpingo se supo manejar el criterio para el “AROMA” con nivel de “Excelente” por el 55,5% del total de estudiantes que formaron parte de la degustación, luego un 11,2% le pareció “Muy Bueno”, mientras que el 33,3% faltante dijo que su aroma es “Bueno”. En función del “SABOR”, existió la paridad de un 33,3% con referencia de “Excelente”, el 44,4% manifestó que su sabor es “Muy bueno”, y un 22,3% sintió que era “Bueno”. El factor de “TEXTURA” se encontró con una similitud con 33,3% tanto para caracterizarlo como “Excelente” y “Muy bueno”, en cambio un 22,2% de estudiantes supo decir que la textura es “Buena”; para finalmente tener a un 11,2% con criterio de “Regular”.
- ANÁLISIS:** Mediante la degustación de la mermelada 3 y los resultados brindados por los estudiantes de gastronomía se pudo entender que existe un balance con el sabor y el aroma que el producto tiene, aunque en la textura surgió una recomendación para que sea un tanto más sólida.

8.1.2. CRITERIO DE EXPERTOS

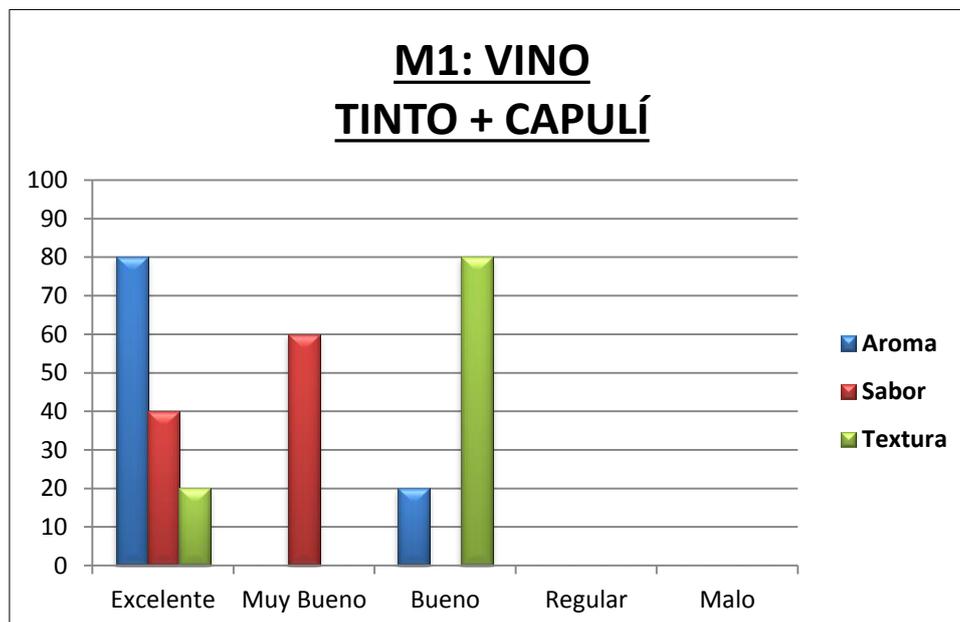


Figura 7. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 1)

- COROLARIO:** Los resultados señalados en la Figura 8, expresan el criterio de los expertos que asistieron a la degustación de los productos planteados en este proyecto, el cual estuvo conformado por cuatro chefs y un ingeniero especialista en química de alimentos (5 personas = 100%), Estos criterios demuestran que en el factor de “AROMA” el 80% de los expertos evaluadores vieron como “Excelente” a la primera mermelada, y solo el 20% restante dijo que es “Bueno”. Ahora en lo que al “SABOR” respecta un 40% señaló que el sabor es “Excelente”, mientras que al 60% le pareció “Muy bueno”. Para concluir con el criterio de expertos en esta primera mermelada, los expertos en la “TEXTURA” supieron seleccionar como “Excelente” un 20% de ellos, por otro lado un 80% afirmó que la textura es “Buena”.
- ANÁLISIS:** Los evaluadores sugirieron que en cuanto a la textura que es el factor más desequilibrante este sea de menor firmeza, mismo que en el proceso de aplicación de calor se puede reducir en el tiempo que se mantenga en llama directa para que su nueva textura tenga una mayor ligereza.

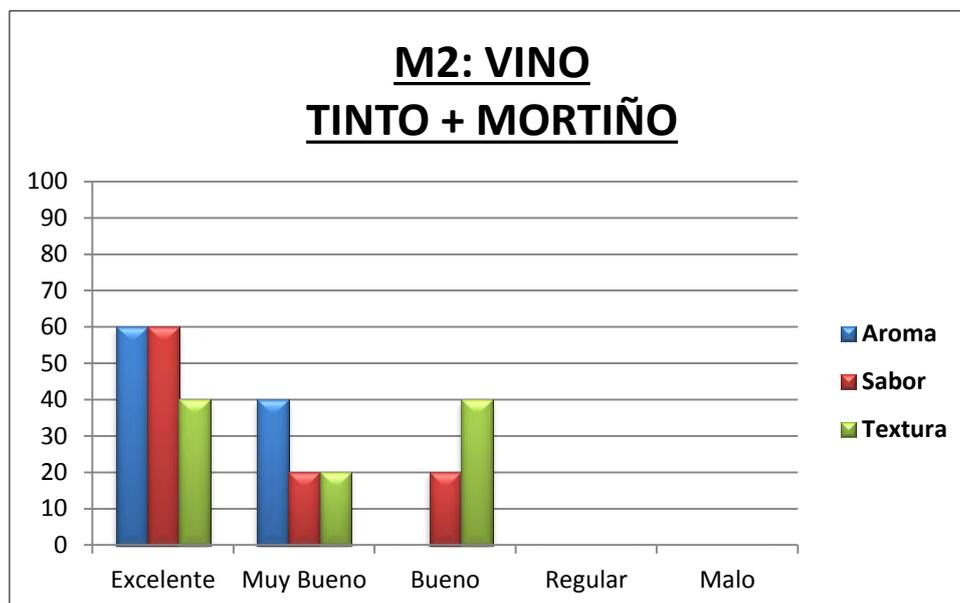


Figura 8. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 2)

- COROLARIO:** Para la segunda mermelada el criterio de expertos fue el siguiente: dentro del “AROMA” el 60% confirmaron que es “Excelente”, mientras que por otro lado el 40% restante señaló que es “Muy bueno”. Para la evaluación del “SABOR”, un 60% pensó que es “Excelente”, y en igualdad el 20% dijo que es “Muy bueno” y “Bueno” respectivamente. Concluyendo en la degustación, los expertos compartieron que en la “TEXTURA” la mermelada número dos con un total del 40% lo sintió “Excelente” y “Bueno” correspondientemente, y tan solo el 20% manifestó que es “Muy bueno”.
- ANÁLISIS:** Con el respectivo análisis del criterio de expertos para esta segunda mermelada, el panel de expertos mantuvo como recomendación que al fruto del mortiño se lo debe aplastar para que libere un tanto más de su sabor. Y como se puede ver claramente en la figura 9, el aroma de esta mermelada es el mayor predominante en los caracteres propuestos en la validación.

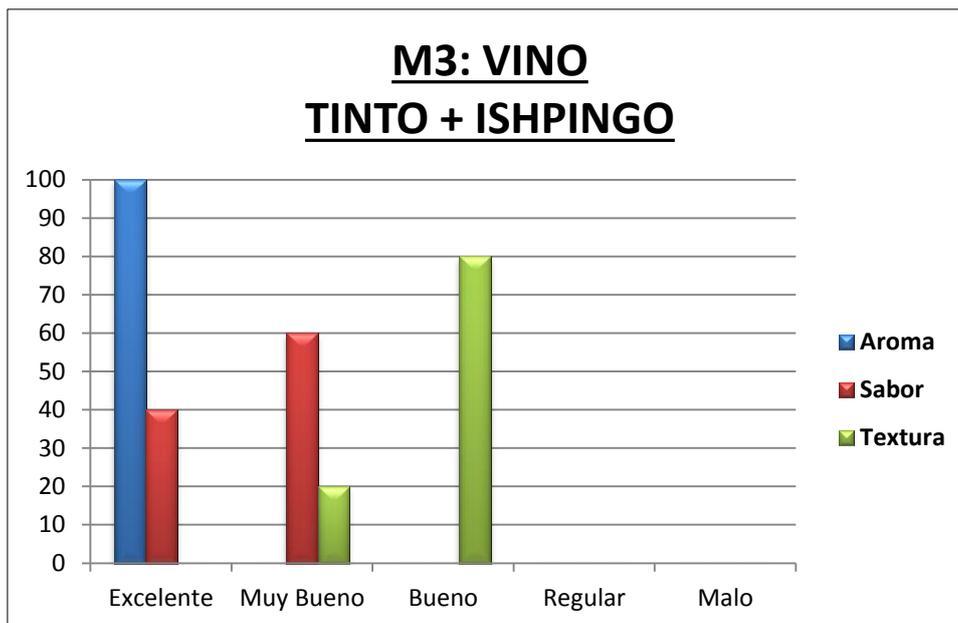


Figura 9. Resultados Obtenidos por Validación de Expertos (Mermelada 3)

- **COROLARIO:** Como último, para el tercer producto existió un balance en los diferentes criterios que manifestaron los expertos fueron que en el “AROMA” el 100% de ellos les pareció “Excelente”, y en el “SABOR” se mantuvo un 40% con el sentir de “Excelente” para que el 60% lo defina como “Muy bueno”. Y por último la “TEXTURA” fue considerada por un 20% como “Muy buena” y por el 80% restante como “Buena”.
- **ANÁLISIS:** Dentro del criterio y recomendaciones que propusieron los expertos para este tercer producto fue que en la textura se sintió la sensación típica arenosa del Agar-Agar.

8.2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.2.1. CONCLUSIONES

- En base a la información obtenida durante el estudio y desarrollo del proyecto se puede afirmar que el Ecuador es un país potencialmente dinámico al poseer un sin número de productos agrícolas que gestionen la economía nacional y de quienes viven de sus diferentes producciones.
- Dentro de este proyecto se ha planteado como uno de los principales productos al vino que se produce en tierras ecuatorianas, mismo que carece del suficiente apoyo para su comercialización tanto en el ámbito nacional como en el internacional, por ello proyectos como el de esta tesis incentivan el consumo de estos con productos derivados.
- Como ya se ha mencionado la flora y fauna del Ecuador ofrecen diversos productos autóctonos muy poco utilizados en el medio y que teniendo una visión más clara pueden ingresar en productos nuevos para el mercado, en este caso el uso de frutas como el capulí y mortiño o la aplicación de una de las especias endémicas de los Andes, el ishpingo, generan innovación y conocimiento al consumidor de los mismos.
- Actualmente en el mercado nacional las mermeladas han perdido el tema de innovación, pues esto supo manifestar el consumidor. Siendo este un pilar en el objetivo del proyecto para que existan mermeladas no solo frutales que son las comúnmente se consigue en cualquier tienda o mercado.
- La falta de apoyo en cuanto al consumo del producto nacional hacen que poco a poco se pierdan del mercado, por ello hay que generar proyectos donde se beneficien ambas partes.

8.2.2. RECOMENDACIONES

- En un claro marco social en el que el consumidor nacional carece del conocimiento de productos que dinamizan a diferentes materias primas, uno de las sugerencias que se da es la amplitud de proyectos como el que se ha llevado a cabo. Para que los productos endémicos del Ecuador no desaparezcan por la falta de su comercialización.
- Se sugiere que al promover proyectos semejantes se lleven a cabo capacitaciones a los diversos proveedores nacionales que no cuentan con la calidad necesaria que hoy por hoy exige el mercado, pues lo que se debe llegar a concientizar es el nivel competitivo que se puede lograr mediante los nuevos métodos de elaboración y producción.
- Se recomienda mantener el continuo incentivo que se ha visto en los últimos años hacia los pequeños comerciantes, pues si bien se está logrando de a poco el incentivo al consumo del producto nacional debe llevar una continuidad que es la que se sugiere en este ítem.
- Principalmente en el proceso de elaboración de los productos se recomienda seguir a cabalidad con el manejo de temperaturas y tiempos sugeridas y que se evidencian en los datos de experimentación para lograr los mismos resultados, sin bajar su calidad.

9. CAPÍTULO V

9.1. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

PLAN PARA LA ELABORACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES.

9.1.1. OBJETIVO

Describir el proceso para la elaboración de mermeladas a base de vino tinto, que a su vez utiliza agar – agar y algunos ingredientes nacionales.

9.1.2. APLICACIONES

Los tipos de mermeladas vistos en este manual, están ligados principalmente a una dieta balanceada que puede ser ingerida en cualquier hora del día y que además son de un gran aporte energético. Por lo que en una pequeña reseña se sugiere su consumo en desayunos y en horas que el cuerpo necesite nutrirse de un mayor nivel de calorías. Siendo deliciosas en combinación con otros alimentos como tostadas naturales, galletas de sabores no muy dulces, panes, entre otros.

- **Mermelada de Vino Tinto + Agar – Agar + Capulí:** Dentro del compuesto que tiene la línea de mermeladas en general se encuentra el poder antioxidante que brinda el vino tinto en un consumo balanceado, por ello que se sugiere el consumo en horas de la mañana. Por otro lado está el nivel de energía que cada una de las mermeladas genera en el cuerpo ya que cuenta con un nivel considerable de azúcar que proviene en un 50% del mismo fruto del capulí.
- **Mermelada de Vino Tinto + Agar – Agar + Mortiño:** En este segundo tipo de mermelada también se cuenta con la propiedad de antioxidante por la presencia del vino tinto, que en conjunto con el mortiño proveen en su contenido con altos niveles de vitamina A y C. No así con el nivel energético que toda la línea de mermeladas posee.

- **Mermelada de Vino Tinto + Agar – Agar + Ishpingo + Pimienta Dulce:**
En cuanto a este último producto, a más de su ya conocido poder antioxidante y de su aporte energético; la combinación de dos especias provenientes de la misma familia, son excelentes para alivianar las indigestiones y mejorar la digestión del estómago.

9.1.3. MARCO JURÍDICO

En este espacio se consagrarán los diferentes requisitos que los productos propuestos en este manual necesitan para ingresar y formar parte legal de los alimentos procesados del mercado, pues existe un amplio listado de requerimientos de las entidades gubernamentales del país para que se permita su normal fabricación.

➤ **RUC: REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES**

La entidad a cargo de la respectiva entrega de este documento legal es el Servicio de Rentas Internas del Ecuador (SRI), mismo que para su correcta solicitud debe presentar:

- ✓ Original y copia a color de un documento de identidad sea: cédula de identidad, cédula de ciudadanía o pasaporte.
- ✓ Original y copia a color del documento de votación.

Con vigencia de tres meses.

De igual manera el SRI solicita la presentación de tres documentos para la respectiva verificación domiciliaria del solicitante en curso, estos son:

- ✓ Comprobante original de un pago de servicios básicos (luz, agua, teléfono) o pagos a empresas públicas de internet y televisión.
- ✓ Copia del comprobante de pago o estados de cuentas de otros servicios: telefonía fija o móvil, televisión paga (TVCABLE, DirecTV, otros), o servicios de internet privados.
- ✓ Copia del comprobante de pago del impuesto predial (urbano o rural).
- ✓ Copia del contrato de arrendamiento o factura de pago.

- ✓ Original y copia a color de contrato de Concesión Comercial o certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros.
- ✓ Copia de estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito.
- ✓ Copia de patente municipal, permiso de bomberos.
- ✓ Original y copia a color de certificación de la junta parroquial más cercano al lugar del domicilio (para tres días no captas tarados)
- ✓ Original de carta de cesión de uso gratuito del inmueble
- ✓ Copia de escritura de compraventa del inmueble o certificado del registro de la propiedad

Requisitos para la inscripción de la actividad económica a ejercer:

- ✓ Artesanías o artesanos: calificación emitida por la Junta Nacional de defensa del Artesano o MIPRO.
- ✓ Profesional: título profesional

→ **Para mayor información visitar la página web:**
<http://www.sri.gob.ec/de/10055>

➤ **LICENCIA ÚNICA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (LUAE)**

Esta licencia es concedida por el Municipio de Quito, el cual permite el libre ejercicio de cualquier actividad económica dentro del Distrito Metropolitano de Quito. El solicitante deberá entregar:

- ✓ Formulario único de solicitud de licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas: debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o por el representante legal.
- ✓ Copia de RUC actualizado.
- ✓ Copia de cédula de ciudadanía o pasaporte y papeleta de votación de las últimas elecciones (persona natural o representante legal).
- ✓ Informe de compatibilidad de uso de suelo (cuando se requiera).

- ✓ Certificado de control ambiental.
- ✓ Para personas jurídicas:
 - Copia de la escritura de constitución de la empresa con resolución de la superintendencia de compañías o sentencia del juez según el caso que fuere.
 - Copia del nombramiento del actual representante legal.
 - Copias de estatutos y acuerdo ministerial para entidades sin fines de lucro.
 - Copia de la resolución emitida por la dirección metropolitana financiera.
 - Documento tributario, por aprobación a la exoneración del impuesto de patente municipal para las entidades sin fines de lucro.
 - Original de la declaración del 1.5Xmil, sobre los activos totales del año inmediato anterior.
- ✓ Artesanos:
 - Copia de la calificación artesanal (MIPRO o Junta Nacional en Defensa del Artesano) vigente.
 - Copia del carné artesanal vigente.

Adicionalmente si se desea publicitar en el establecimiento es necesario presentar:

- ✓ Autorización notariada del dueño del predio en caso de no ser local propio.
- ✓ En el caso de propiedad horizontal: la autorización notariada de la asamblea de copropietarios o del administrador como representante legal.
- ✓ Dimensiones y fotografía de la fachada del local (establecimientos con publicidad existente)
- ✓ Dimensiones y bosquejo de cómo quedaría la nueva publicidad.

Los requisitos necesarios para las licencias se encuentran dentro de la ordenanza metropolitana número 308 estipulada en abril de 2014, y que siguen vigentes.

- Para mayor información visitar la página web: <http://www.ecp.ec/Normativas/NormativaBom/LUAE.pdf>
- En el siguiente link se encuentra el formulario: <http://www.quito-turismo.gob.ec/nuestros-servicios/obtenga-la-luae>

➤ **CALIFICACIÓN COMO ARTESANO Y PRODUCTOS ARTESANALES:**

La entidad a cargo del expendio de esta calificación es la Junta Nacional, Provincial o Cantonal de Defensa del Artesano, mismos que solicitan los siguientes requisitos para su aprobación:

- ✓ Solicitud de la Junta Nacional de Defensa del Artesano que se lo adquiere dentro de la junta.
- ✓ Copia de la cédula de ciudadanía.
- ✓ Copia de la papeleta de votación.
- ✓ Foto a color tamaño carnet.
- ✓ Copia del título artesanal.
- ✓ Tipo de sangre.
- ✓ Carnet actualizado del gremio.
- ✓ Declaración juramentada de ejercer la artesanía para los artesanos autónomos.
- ✓ En caso de recalificación copia del certificado de la calificación anterior.

➤ **PERMISOS DE FUNCIONAMIENTOS PARA LAS MARCAS COMERCIAL**

Ahora bien, en conformidad con los requisitos antes mencionados también es necesario el correcto ingreso de las patentes de marcas posibles que aún no han sido registradas en el mercado nacional e internacional. Por ello la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia del Ecuador – (ARCSA), es la entidad encargada de todos estos trámites que en su página web informan a los solicitantes de los pasos a seguir para patentar

las marcas y sea un producto legal para la venta al público. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador, 2015)

→ **Para mayor información se puede acceder a la página oficial de la ARCSA, que es:** <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

➤ **PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR**

En todas las actividades que se lleve una manipulación y proceso con alimentos y bebidas, el Ministerio de Salud Pública lleva un riguroso seguimiento para emitir los permisos de funcionamiento con establecimientos de A&B. Dentro de los requisitos que esta entidad exige son:

- ✓ Solicitud del permiso de funcionamiento.
- ✓ Copia del RUC actualizado del establecimiento.
- ✓ En caso de ser persona jurídica, copia de la escritura de Constitución.
- ✓ Copia de la cedula de ciudadanía del titular o representante legal de la empresa y copia del certificado de votación.
- ✓ Copia certificada o notariada del título del representante a cargo de las operaciones.
- ✓ Copia del registro del título en el SENESCYT, del representante a cargo de las operaciones.
- ✓ Planos del establecimiento procesador de alimentos en escala 1:50 con la distribución de las áreas y flujos correspondientes.
- ✓ Croquis con referencia de la ubicación exacta del establecimiento.
- ✓ Certificado de categorización del establecimiento en base al nivel de producción y estilo de productos a realizar. Este certificado lo emite el Ministerio de Industrias y Productividad –Subsecretaría de Calidad – Dirección de Desarrollo MIPYMES, para los nuevos locales.
- ✓ Descripción detallada de los productos a fabricar, con sus procesos de elaboración, almacenamiento y conservación.

- ✓ Cumplir con la descripción gráfica del etiquetado y envasado por parte del INEN.
- ✓ Copia de los Certificados brindados por el Cuerpo de Bomberos y Licencia Única de Actividad Económica.

→ **Para mayor información visitar la página web:**
<http://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/07/requisitos-para-permisos-de-funcionamiento.pdf> y también
<http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

➤ **NORMATIVAS DE OPERACIÓN**

En cuanto a los requisitos que frecuentemente el Ministerio de Salud Pública y el resto de entidades evalúan son:

- ✓ En las zonas externas del establecimiento no debe existir establecimientos de la industria automotriz o acumulación de chatarra.
- ✓ Los establecimientos deben contar con insumos fáciles de su limpieza y desinfección (acero inoxidable preferiblemente).
- ✓ Establecimientos resistentes a la corrosión de materiales.
- ✓ Los suelos de los locales deben cumplir con un pequeño inclinamiento del 2%, para el drenaje apropiado de líquidos y sin grietas que acumulen los mismos.
- ✓ Contar con el sistema anti-humo, en caso de algún incendio.
- ✓ Vías de fácil desfogue para olores no deseados y vapor, que interfieran con los productos y materias primas.
- ✓ Desinfección diaria de las áreas de trabajo para evitar proliferación de insectos y parásitos.

- ✓ Las paredes de las localidades deben cumplir con materiales fáciles de limpiar y superficie antiadherentes sin grietas. De igual manera sus techos con una altura de 4 metros que exige este organismo.
- ✓ Los cuartos fríos deben tener puertas de material aislante para evitar desfogue de temperatura.
- ✓ Para un correcto almacenamiento de los alimentos perecederos se debe refrigerar a una temperatura de 5°C
- ✓ El personal del establecimiento siempre debe utilizar mallas para el cabello (hombre y mujer), tapa bocas, y guantes por si es necesario.
- ✓ Las ventanas deben estar diseñadas para evitar la acumulación de suciedad.
- ✓ Tomar en cuenta siempre la temperatura del establecimiento para que sea la idónea al momento de trabajar con alimentos, así como su almacenamiento.
- ✓ Construcción de establecimientos con prevención de plagas u roedores.
- ✓ Las puertas de acceso deben contar con material inabsorbente y liso para su correcta desinfección periódica.
- ✓ El área de comercialización deberá estar lejos de las cámaras de frío y de los servicios higiénicos.
- ✓ En el área de recepción de materia prima debe brindar facilidad y comodidad por su espacio de trabajo.
- ✓ La cámara de congelación deberá encontrarse a -18°C.
- ✓ Las sustancias químicas se almacenarán en un lugar independiente, para evitar la contaminación.

- ✓ Las aguas residuales se eliminarán a través de un sistema de evacuación conectado a la red pública del alcantarillado.
- ✓ El almacén deberá ser seco, ventilado y limpio.
- ✓ El agua que se utilice deberá ser potable.
- ✓ El personal al momento de trabajar no debe contar con enfermedad alguna.
- ✓ Los residuos se colocarán en recipientes de plástico o material impermeable, con tapa, de fácil limpieza y desinfección.
- ✓ En cuanto a luz, tendrá que haber 550 lux para áreas de recepción y venta de alimentos y bebidas, 220 lux para áreas de almacenamiento de alimentos y bebidas, y para las otras áreas 110 lux.
- ✓ Los servicios higiénicos deberán ser separados para hombres y mujeres, asimismo no tendrán comunicación directa con los vestuarios.
 - De 1-9 personas deberá haber 1 inodoro, 2 lavatorios y 1 urinario.
 - De 10-24 personas deberá haber 2 inodoros, 4 lavatorios y 1 urinario.
- ✓ Dentro de estas normas se requiere un continuo lavado de manos del personal (antes, durante y después) del proceso de manipulación de alimentos. Se recomienda en la normativa el lavado cada 30 minutos.

(Ministerio de Salud del Ecuador, 2015)

➤ **CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ALIMENTICIA**

Para sacar este certificado es necesario un proceso de inspección, análisis y evaluación de los diferentes criterios que se encuentran inmersos en la elaboración de los productos en las plantas procesadoras. A continuación se detalla el proceso:

- ✓ En primera instancia se debe seleccionar el Organismo Inspector Acreditado en el ARCSA, comunicando la fecha, hora y el inspector designado para llevar a cabo la evaluación.
- ✓ Completar la Solicitud para la Inspección para la emisión del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Llevar la Solicitud y los siguientes requisitos a la Secretaria General del ARCSA para el debido ingreso:
 - Solicitud de ingreso para el certificado de BPM para productos alimenticios procesados.
 - Copia del certificado pronunciado por el Organismo de Inspección Acreditado.
 - Copia del informe realizado en inspección y favorable en declaración de líneas.
 - Copia del acta de inspección.
 - Copia de la guía de verificación.
 - Listado de productos que se encuentran en las referencias de productos certificados (APP).
 - El solicitante debe asegurarse que los resultados de la inspección sean debidamente subidos al sistema de la Agencia. El titular del establecimiento debe pagar los derechos para el registro en el sistema.
 - Plan de trabajo para el cierre de no conformidades menores, si llegara a darse el caso.
 - Validación del pago de derechos.

Cumpliendo con los requisitos y el debido proceso, se registrará en el sistema de Permisos de Funcionamiento, Registros Sanitarios y Control Posterior; dando la legitimidad del funcionamiento con el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura Alimenticia.

→ Si necesita mayor información ingresar en la página web:
http://aei.ec/wp/wp-content/uploads/2016/03/NORMATIVA_TECNICA_SANITARIA_UNIFICADA_DE_ALIMENTOS.pdf

➤ **PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO DE BOMBEROS:
TIPO C**

Es un requisito que los establecimientos que realicen operaciones alimenticias y con presencia de fuego, cumplan con los siguientes requisitos y el posterior permiso de funcionamiento:

- ✓ Solicitud de inspección por parte del personal especializado del Cuerpo de Bomberos.
- ✓ Registro del informe favorable de la inspección.
- ✓ Copia del RUC de la entidad,
- ✓ Copia de la categorización: en este caso “Artesanal” (artesanos calificados).

→ **Para mayor información visitar:**

http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6

9.1.4. PROCEDIMIENTOS

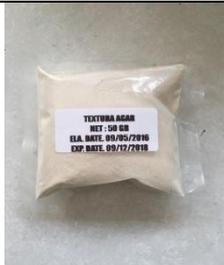
Para la fabricación de la línea de mermeladas a base de vino tinto ecuatoriano se lleva a cabo dos etapas. La primera conlleva el continuo sistema de procesamiento de las materias primas y su adquisición, mientras que en la segunda etapa se pone en manifiesto el resultado final que promueve la calidad de la línea de mermeladas para su correcto almacenamiento y expendio.

De igual manera se plantea las formulaciones de los tres tipos de mermeladas propuestos en el proyecto.

➤ FORMULACIÓN DE MERMELADAS DE VINO TINTO (REFERENCIA CAPÍTULO III)

a) Mermelada 1: Vino tinto + Capulí + Agar-Agar

Tabla 18. Formulación Mermelada (1) (MANUAL)

FORMULACIÓN MERMELADA (1)			
			
1. Vino tinto: "Bruma: Cabernet Sauvignon – Merlot"	2. Fruta Nacional: Capulí	3. Azúcar Granulada	4. Texturizante: Agar – Agar

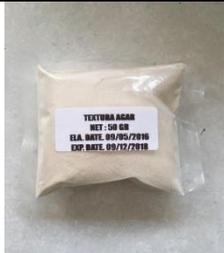
b) Mermelada 2: Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce + Agar-Agar

Tabla 19. Formulación Mermelada (2) (MANUAL)

FORMULACIÓN MERMELADA (2)				
				
1. Vino tinto: "Bruma: Cabernet Sauvignon -Merlot"	2. Especia Nacional: Ishpingo	3. Especia Nacional: Pimienta Dulce	4. Azúcar Granulada	5. Texturizante: Agar - Agar

c) Mermelada 3: Vino tinto + Mortiño + Agar-Agar

Tabla 20. Formulación Mermelada (3) (MANUAL)

FORMULACIÓN MERMELADA (3)			
			
1. Vino tinto: "Bruma: Cabernet Sauvignon – Merlot"	2. Fruta Nacional: Mortiño	3. Azúcar Granulada	4. Texturizante: Agar - Agar

➤ **ETAPA 1: PROCEDIMIENTO SISTÉMICO DE MERMELADAS
(REFERENCIA CAPÍTULO III)**

El siguiente tiene como objetivo facilitar el entendimiento del proceso que se les debe dar a cada uno de los tipos de mermeladas anteriormente ya planteados. De igual manera en cada uno de los enunciados sugiere los controles de tiempos y temperaturas aplicadas según sea el caso.

a) Mermelada 1:

Tabla 21. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Capulí (MANUAL)

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Lavar la fruta y desinfectarla.</p>	 <p>4) Realizar el deshuesado del Capulí, es decir retirar las semillas del fruto.</p>



5) Poner a fuego medio la fruta fresca e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice



6) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).



7) Añadir el vino tinto para combinar el dulzor generado por la fruta y azúcar. Y dejar que reduzca hasta conseguir una jalea.



8) Volver a verificar la temperatura del producto para incorporar el texturizante agar-agar (80°C). Y retirar del fuego



9) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y tapanlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



10) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

b) Mermelada 2:

Tabla 22. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Mortiño (MANUAL)

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Lavar la fruta y desinfectarla.</p>	 <p>4) Poner a fuego medio la fruta fresca e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice</p>
 <p>5) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).</p>	 <p>6) Añadir el vino tinto para combinar el dulzor generado por la fruta y azúcar. Y dejar que reduzca hasta conseguir una jalea.</p>



7) Volver a verificar la temperatura del producto para incorporar el texturizante agar-agar (80°C). Y retirar del fuego



8) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y taparlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



9) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

c) Mermelada 3:

Tabla 23. Paso a Paso: Mermelada de Vino Tinto con Ishpingo y Pimienta Dulce (MANUAL)

 <p>1) Previo el desarrollo de la mermelada hervir agua para la desinfección de los contenedores (vidrio y tapas) por 30 minutos.</p>	 <p>2) Pesar la materia y dejar lista la materia prima a utilizar en la mermelada 1 (Mise en Place).</p>
 <p>3) Poner a fuego bajo el vino conjuntamente con las especias para infundar sus sabores durante unos 5 minutos.</p>	 <p>4) Subir la temperatura (fuego medio) e ir incorporando poco a poco el azúcar teniendo cuidado de que no cristalice</p>
 <p>5) Controlar la temperatura de cocción para conseguir la mermelada (110°C).</p>	 <p>6) Retirar las especias y agregar el texturizante agar agar, ya fuera de fuego. Verificando temperatura (80°C).</p>



7) Almacenar el producto en el contenedor de vidrio, y taparlo. Dejar reposar en posición boca abajo por al menos 2 horas.



8) Almacenar el producto final en un lugar fresco y seco.

➤ ETAPA 2: EVALUACIÓN SISTÉMICA (REFERENCIA CAPÍTULO III)

Para este capítulo se evaluó los resultados obtenidos por el proceso anterior el cual advierte diversos cambios físicos y químicos en las estructuras de cada uno de los materiales empleados en las mermeladas planteadas. Yendo de la mano con el análisis y degustación para obtener los mejores productos para el consumidor y que una vez convalidados se representan con sus respectivas recetas y costos.

a) Mermelada 1: Vino tinto + Capulí + Agar-Agar

Tabla 23. Receta de mermelada de vino tinto con capulí (MANUAL)

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS											
NOMBRE RECETA		Mermelada Vino Tinto, con Capulí									
GÉNERO		Mermelada									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 150 gr por un envase									
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILO	RENDIMIENTO	CANTIDAD * E.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,060	\$ 0,69	30	0,300	0,700	1,429	0,086	\$ 0,99	Ebullición a 110°C x 10 min
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,004	\$ 1,28	0	0,000	1,000	1,000	0,004	\$ 1,28	Activar a 80°C x 3 min
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09	
Capulí	kg	\$ 1,50	0,045	\$ 0,07	5	0,050	0,950	1,053	0,047	\$ 0,07	Sin pepa
			COSTO TOTAL							\$ 2,43	
FOTOGRAFIA			PROCEDIMIENTO								
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego colocar el capulí con azúcar. 2. Incorporar poco a poco el vino. 3. Llegar a ebullición (110°C X 10min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejándolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 								

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

➤ **Interpretación:** La tabla N10, muestra la receta de la primera mermelada compuesta por vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar y capulí. Dentro de la misma, el costo unitario de cada ingrediente está ubicado en base al kilo y que cada proveedor marcó en el mercado. De igual manera durante el proceso de experimentación se evidenció un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y el capulí (por extracción de sus semillas – 5%). Con esos datos, el cálculo del costo total para la receta vario ya que para el uso necesario de los dos ingredientes mencionados aumentó. Finalmente, como se muestra en la tabla el costo

total de la receta de una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 2,43.

b) Mermelada 2: Vino tinto + Mortiño + Agar-Agar

Tabla 24. Receta de mermelada de vino tinto con mortiño (MANUAL)

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS												
NOMBRE RECETA		Mermelada Vino Tinto, con Mortiño										
GÉNERO		Mermelada										
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 150 gr por un envase										
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILO	RENDIMIENTO	CANTIDAD * F.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES	
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,060	\$ 0,69	30	0,300	0,700	1,429	0,086	\$ 0,99	Ebullición a 110°C x 10 min	
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,004	\$ 1,28	0	0,000	1,000	1,000	0,004	\$ 1,28	Activar a 80°C x 3 min	
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09		
Mortiño	kg	\$ 1,50	0,035	\$ 0,05	5	0,050	0,950	1,053	0,037	\$ 0,06	Lavado	
				COSTO TOTAL							\$ 2,42	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO									
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego colocar el mortiño con azúcar. 2. Incorporar poco a poco el vino. 3. Llegar a ebullición (110°C X 10min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejándolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 									

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

- **Interpretación:** En la tabla N11, se evidencia la receta de la segunda mermelada a base de vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar y mortiño. En la cual, los costos unitarios de cada ingrediente siguen siendo los marcados por los proveedores tomando en cuenta el peso de un kilo de producto. Así mismo el proceso de experimentación puso en manifiesto un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y en el mortiño (por reducción de sus líquidos – 5%). Teniendo presente esos porcentajes, el cálculo del costo total para la receta vario, pues se requirió un mayor nivel de los ingredientes que sufrieron la pérdida. Y finalmente, la tabla muestra que el costo total de la receta para una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 2,42.

c) Mermelada 3: Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce + Agar-Agar

Tabla 25. Receta de mermelada de vino tinto con ishpingo y pimienta dulce (MANUAL)

FACULTAD DE GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS											
NOMBRE RECETA		Mermelada Vino Tinto, con Ishpingo y P. Dulce									
GÉNERO		Mermelada									
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción/ 150 gr por un envase									
INGREDIENTES	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	% DESPER	PESO DESPER	PESO ÚTIL EN BASE AL KILO	RENDIMIENTO	CANTIDAD * F.R. DESECHO	COSTO TOTAL+ DESECHO	OBSERVACIONES
Vino tinto	lt	\$ 11,58	0,085	\$ 0,98	30	0,300	0,700	1,429	0,121	\$ 1,41	Ebullición a 110°C x 13 min
Agar - Agar	kg	\$ 320,00	0,005	\$ 1,60	0	0,000	1,000	1,000	0,005	\$ 1,60	Activar a 80°C x 3 min
Azucar	kg	\$ 0,91	0,100	\$ 0,09	0	0,000	1,000	1,000	0,100	\$ 0,09	
Pimienta Dulce	kg	\$ 32,45	0,003	\$ 0,10	0	0,000	1,000	1,000	0,003	\$ 0,10	Sin arena
Ishpingo	kg	\$ 45,71	0,007	\$ 0,32	0	0,000	1,000	1,000	0,007	\$ 0,32	Sin arena
										COSTO TOTAL	\$ 3,51
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO								
			<ol style="list-style-type: none"> 1. A fuego bajo colocar el vino con las especias 2. Incorporar poco a poco el azúcar a fuego medio 3. Llegar a ebullición (110°C X 13min). 4. Añadir el agar-agar bajando temperatura a 80°C para que se active durante 3 min. 5. Envasar en recipientes de vidrio, dejándolo en posición boca a bajo durante 2 horas. 								

Adaptado de: Diseño de Receta Estándar Universidad de las Américas, 2017.

- **Interpretación:** La receta planteada en la tabla N12, plasma el costeo de la tercera mermelada que está formada por vino tinto ecuatoriano, agar-agar, azúcar, pimienta dulce e ishpingo. Dentro de esta, el costo unitario de cada ingrediente siguen siendo los marcados por los proveedores tomando en cuenta el peso de un kilo de producto. Así mismo el proceso de experimentación puso en manifiesto un cierto porcentaje de desperdicio en el vino tinto (por su normal reducción – 30%) y en el mortiño (por reducción de sus líquidos – 5%). Teniendo presente esos porcentajes, el cálculo del costo total para la receta vario, pues se requirió un mayor nivel de los ingredientes que sufrieron la perdida. Y finalmente, la tabla muestra que el costo total de la receta para una porción de esta mermelada con un contenido neto de 150GR, es de USD 3,51.

➤ **Evaluación de Rendimiento: Materia Prima**

En lo que respecta al factor de rendimiento de la materia prima empleada en la línea de mermeladas, según la experimentación y el correcto informe realizado se mantuvieron algunos porcentajes de desperdicio y aprovechamiento en ciertos elementos. A continuación se muestra una tabla referencial de dichos porcentajes:

Tabla 24. Porcentajes de Desperdicio y Aprovechamiento de Materia Prima (MANUAL)

INGREDIENTES	PESO INICIAL (KG)	PESO FINAL (KG)	%DESPER	%APROV
Vino Tinto	0.100	0.070	30%	70%
Capulí	0.050	0.047	5%	95%
Mortiño	0.050	0.046	5%	95%
Agar-Agar	0.100	-	0%	100%
Azúcar	0.100	-	0%	100%
Ishpingo	0.007	-	0%	100%
Pimienta Dulce	0.003	-	0%	100%

Como se ejemplifica en el cuadro anterior las principales materias primas que manejan un margen de desperdicio es:

- **Vino tinto:** Por la aplicación de temperatura este pierde su volumen, evaporando también su grado alcohólico.
- **Capulí:** La fruta cuenta en su interior con una semilla la cual debe ser retirada para correcta aplicación.
- **Mortiño:** Esta fruta principalmente perdió un nivel en su volumen de agua, perdió este nivel al ejercer sobre ellas temperatura.

9.1.5. CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

➤ **Materia Prima Seleccionada:**

Tabla 25. Materia Prima a Utilizar

<u>MATERIA PRIMA</u>		
<u>INGREDIENTES</u>	<u>DESCRPCIÓN</u>	<u>PRESENTACIÓN</u>
Vino Tinto	Bodega: Dos Hemisferios; "Bruma" Cabernet Sauvignon y Merlot.	Botella de 750 ml
Capulí	Nacional - fresco	Fundas plásticas de 500 gr
Mortiño	Nacional - fresco	Fundas plásticas de 500 gr
Agar-Agar	Texturas Albert y Ferrán (CarmaGourmet)	Empaque al vacío de 50 gr
Azúcar	Producto Procesado	Fundas plásticas de 1000 gr
Ishpingo	Producto Nacional	Fundas plásticas de 50 gr
Pimienta Dulce	Producto Nacional	Fundas plásticas de 50 gr

➤ **Material Empleado (Insumos):**

Tabla 26. Herramientas a Utilizar

<u>HERRAMIENTAS NECESARIAS</u>	
<u>INSUMO</u>	<u>CARACTERÍSTICAS</u>
Bowls	Acero inoxidable
Balanza digital	Medidora en mililitros, kilogramos y onzas.
Balanza de precisión	Desde 0.01 gramo.
Tabla de picar	Verde para frutas frescas
Cuchillo	Puntilla y cebollero
Ollas	Acero inoxidable
Espátula de goma	Resistente al calor, silicón.
Termómetro digital	Hasta los 300 grados centígrados
Cuchara probadora	Cucharita preferible de acero inoxidable quirúrgico
Contenedores	Vidrio con capacidad de hasta 350 gr

9.1.6. DIAGRAMA DE FLUJO

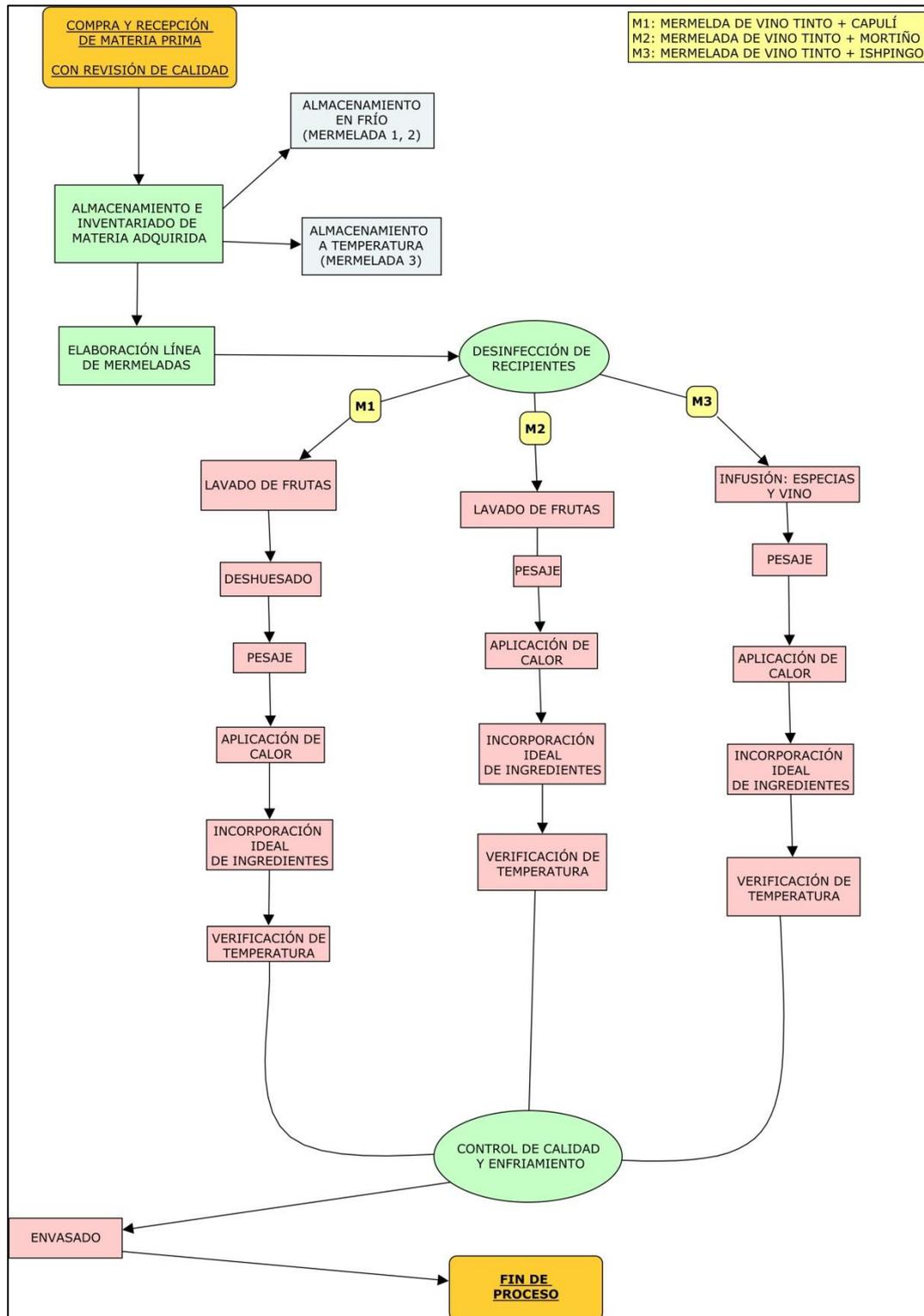


Figura 10. Diagrama de Flujo de la Línea de Mermeladas

9.1.7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

9.1.7.1. CONCLUSIONES

- Según la investigación realizada en cuanto a los requerimientos para que la línea de mermeladas funcione en el mercado local, es necesario la obtención de un RUC, optar por la calificación de artesano, y los diferentes permisos de funcionamiento estipulados en el manual.
- Se ha concluido que mediante los procesos llevados a cabo en el proyecto y con sus respectivos paso a paso se puede obtener el mayor beneficio en cuanto a la calidad de las mermeladas propuestas.
- Mediante la evaluación de materia prima el manual cuenta con la selección y porcentajes idóneos de cada materia prima a utilizar en la línea de mermeladas a base de vino tinto, aunque se pueden utilizar otras opciones de proveedores.
- Es indispensable la aplicación de buenas prácticas de manufactura durante todo el proceso de fabricación de los productos para evitar contaminaciones de índole físicas, químicas o biológicas que puedan alterar los resultados esperados. Y así posibles multas por las entidades competentes.

9.1.7.2. RECOMENDACIONES

- Se sugiere la utilización de producto nacional para dinamizar la economía local de los pequeños productores agrícolas y vitivinícolas del Ecuador.
- Se recomienda seguir con los procedimientos planteados a cabalidad yendo de la mano con el cuidado requerido en cuanto a los BPM, pues se trata de productos alimenticios procesados y de consumo para los seres humanos.
- El uso de estas mermeladas pueden servir como estimulantes para personas con problemas de alcoholemia, pues el grado alcohólico que contiene el vino se pierde en un 99% al ejercer calor térmico en el proceso de fabricación de las mermeladas.
- Se recomienda el consumo balanceado para personas con posibles problemas de diabetes.
- El consumo de alguno de los productos de la línea de mermeladas puede ser un gran aporte en la nutrición de deportistas o personas que requieran de un nivel de energía superior en horas de la mañana.

REFERENCIAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador. (2015). Clasificación de Alimentos Procesados por Riesgos. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016 de <http://www.controlsanitario.gob.ec/clasificacion-de-alimentos-procesados-por-riesgo/>
- Ayala, E., Moreno, S., Bustos, G., Terán, R., y Landázuri, C. (Eds.). (2008). *I Manual de "Historia del Ecuador": Época Aborigen y Colonial, Independencia*. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Baeza, C. (2011). *Vino Guía Práctica*. Madrid, España: LIBSA
- Banco Central del Ecuador. (2014). *Encuesta de Manufacturas cambio de año base: Conservas y jugo de frutas*. Quito, Ecuador.
- Barrera, J. (2010). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito, Ecuador: Trama.
- Cañizares, A. (2016). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 18 de Noviembre de 2016 de
- Clarke, O. (2005). *Atlas del Vino*. Barcelona, España: BLUME
- Conselmo, P. (2009). *Las Claves del Tiempo*. Quito, Ecuador: Revista Especializada "Viníssimo".
- Dominé, A. (2008). *El Vino*. Peter Feierabend, Alemania: h.f.ullmann (Tandem Verlag GmbH)

- Ferrán, A. (2012). *Texturas: Agar*. Madrid, España: Recuperado el 29 de Diciembre de 2016 de <http://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-gelificacion-agar.html>
- Fougeres, B. (2009). *Vendimias Ecuatorianas*. Quito, Ecuador: Revista Especializada "Viníssimo".
- Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (2014). *Los Beneficios del Vino*. Madrid, España. Recuperado el 30 de Diciembre de 2016 de <http://estaticos.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2003/07/grafico537.pdf>
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Estado de México, México: RED TERCER MILENIO S.C.
- Heneuy, J. (2013). *Mermeladas y Conservas*. Madrid, España: TODOLIBRO
- Jarrín, M. (2009). *Guillermo Wright, "La Paradoja de lograr hacer buenos vinos en el Ecuador"*. Quito, Ecuador: Revista Especializada "Viníssimo".
- Leighton, F. (2005). *Los componentes del vino y sus efectos beneficiosos para la salud humana*. Santiago de Chile, Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile. Recuperado del artículo virtual: <http://www.fac.org.ar/revista/00v29n2/leighton/leighton.htm>
- Luna, J. (2009). *Ecuador Ancestral*. Quito, Ecuador. Recuperado el 22 de Diciembre de 2016 de http://ecuador-ancestral.com/aporte_espanol/
- Márquez, C. (2015). *El jucho es la bebida sagrada para agradecer la fertilidad de la tierra*. Quito, Ecuador: El Comercio. Recuperado el 25 de Marzo de 2017 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/jucho-bebida-sagrada-fertilidad.html>.
- Menéndez, T. (2014). *¿Cómo nació la tradicional colada morada con guaguas de pan?*. Quito, Ecuador: Ecuavisa. Recuperado el 25 de Marzo de 2017

de <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/nacional/87129-como-nacio-tradicional-colada-morada-guaguas-pan>

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación Medio Ambiente – Gobierno de España. (2014). *Mermeladas: Jam*. Madrid, España: Recuperado el 29 de Diciembre de 2016 de [`1/es/ministerio/servicios/informacion/mermelada_tcm7-315246.pdf](http://www.es/ministerio/servicios/informacion/mermelada_tcm7-315246.pdf)

Ministerio de Salud del Ecuador. (2015). NORMA SANITARIA DE OPERACIÓN DE ALMACENES, CENTROS DE ACOPIO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO. Recuperado el 30 de Noviembre de 2016 de ftp://ftp.minsa.gob.pe/intranet/pre_publicaciones/norma_sanitaria_operac_centrosacopio.pdf

Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., y Cuadrado, C. (2013). *Tablas de composición de alimentos*. Madrid, España: Pirámides.

Muñoz, I. (2014). *Estudio del consumo moderado de vino sobre la función digestiva: metabolitos fenólicos y metaboloma fecal, microbiota oral y colónica y respuesta inmune* [tesis doctoral]. Madrid, España: Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de ciencias. Recuperado el 27 de Diciembre de 2016 de <https://repositorio.uam.es/handle/10486/663355>

Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Quito. (2007). *El Mercado del Vino en Ecuador*. Quito, Ecuador: ICEX.

Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2015). *Conservación de frutas y hortalizas mediante tecnologías combinadas*. Recuperado el 28 de Marzo de 2017 de <http://www.fao.org/3/a-y5771s/y5771s02.htm#TopOfPage>

Patiño, V. (2001). *Plantas cultivadas y animales domésticos en américa equinoccial iv: plantas introducidas: Capitulo I Introducción de plantas y*

animales: Enunciación. Cali, Colombia. Recuperado el 22 de Diciembre de 2016 de <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/puti/puti1.html>

Pro Ecuador. (2015). *Guía del Exportador*. Quito, Ecuador. Recuperado el 01 de Abril de 2017 de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/GuíaExportador.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Tabulación de datos obtenidos en validación de expertos y Focus Group.

MERMELADA 1	Aroma	Sabor	Textura		MERMELADA 1	Aroma	Sabor	Textura
Excelente	44,4	66,6	0		Excelente	80	40	20
Muy Bueno	44,4	22,2	77,7		Muy Bueno	0	60	0
Bueno	11,2	11,2	22,3		Bueno	20	0	80
Regular	0	0	0		Regular	0	0	0
Malo	0	0	0		Malo	0	0	0
FOCUS					CHEFS			
MERMELADA 2	Aroma	Sabor	Textura		MERMELADA 2	Aroma	Sabor	Textura
Excelente	22,2	77,8	22,2		Excelente	60	60	40
Muy Bueno	55,5	0	44,4		Muy Bueno	40	20	20
Bueno	22,2	22,2	22,2		Bueno	0	20	40
Regular	0	0	11,2		Regular	0	0	0
Malo	0	0	0		Malo	0	0	0
FOCUS					CHEFS			
MERMELADA 3	Aroma	Sabor	Textura		MERMELADA 3	Aroma	Sabor	Textura
Excelente	55,5	33,3	33,3		Excelente	100	40	0
Muy Bueno	11,2	44,4	33,3		Muy Bueno	0	60	20
Bueno	33,3	22,3	22,2		Bueno	0	0	80
Regular	0	0	11,2		Regular	0	0	0
Malo	0	0	0		Malo	0	0	0
	100	100	100					
FOCUS					CHEFS			

Anexo 2. Formato de encuestas formuladas para Focus Group

Nombre del Evaluador: Edwino Morales

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura				X	

Nombre del Evaluador: Edwin De Vaca

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia	X				
	Aroma			X		
	Sabor		X			
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia	X				
	Aroma		X			
	Sabor			X		
	Textura				X	

Nombre del Evaluador: Felipe Rosales

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura			X		
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: Jefferson Chavez

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del Evaluador: Alexis Delgado

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia	X				
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura			X		
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor			X		
	Textura				X	
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia			X		
	Aroma			X		
	Sabor			X		
	Textura			X		

Nombre del Evaluador: Fernando Salgado

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capulí	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor			X		
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Morfiño	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Nombre del Evaluador: Fernando Cobo

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capull	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Mortño	Apariencia			X		
	Aroma			X		
	Sabor			X		
	Textura			X		
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + PimientaDulce	Apariencia	X				
	Aroma			X		
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del Evaluador: Karen Vasquez

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capull	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura		X			
Mermelada 2 Vino tinto + Mortño	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + PimientaDulce	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura		X			

Nombre del Evaluador: Sara Maldonado

Tesis: "PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES"

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capull	Apariencia		✓			
	Aroma		✓			
	Sabor		✓			
	Textura		✓			
Mermelada 2 Vino tinto + Mortño	Apariencia			✓		
	Aroma			✓		
	Sabor	✓				
	Textura			✓		
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + PimientaDulce	Apariencia	✓				
	Aroma			✓		
	Sabor	✓				
	Textura	✓				

Anexo 3. Formato de encuestas formuladas para Validación de Expertos

Nombre del Evaluador: J. L. L. 2016

Tesis: PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMEJADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capuli	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura					
Mermelada 2 Vino tinto + Morña	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor			X		
	Textura			X		
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura			X		

Nombre del Evaluador: J. L. L. 2016

Tesis: PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMEJADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capuli	Apariencia		X			
	Aroma					
	Sabor					
	Textura					
Mermelada 2 Vino tinto + Morña	Apariencia		X			
	Aroma		X			
	Sabor			X		
	Textura			X		
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia	X				
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura			X		

Nombre del Evaluador: E. J. J. 2016

Tesis: PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMEJADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capuli	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura	X				
Mermelada 2 Vino tinto + Morña	Apariencia		X			
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura			X		
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia			X		
	Aroma	X				
	Sabor		X			
	Textura			X		

Nombre del Evaluador: K. D. F. 2016

Tesis: PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMEJADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capuli	Apariencia					
	Aroma					
	Sabor					
	Textura					
Mermelada 2 Vino tinto + Morña	Apariencia					
	Aroma					
	Sabor					
	Textura					
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia					
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura			X		

Nombre del Evaluador: G. J. R. 2016

Tesis: PLAN PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE MERMEJADAS ARTESANALES A BASE DE VINO TINTO ECUATORIANO, UTILIZANDO AGAR-AGAR E INGREDIENTES NACIONALES

Instrucciones: Llenar con una (X) según la degustación realizada

PRODUCTO	CRITERIOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
Mermelada 1 Vino tinto + Capuli	Apariencia					X
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada 2 Vino tinto + Morña	Apariencia					X
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				
Mermelada 1 Vino tinto + Ishpingo + Pimienta Dulce	Apariencia					X
	Aroma	X				
	Sabor	X				
	Textura	X				

Anexo 4. Fotos de la Degustación realizada en “Focus Group”



Anexo 5. Fotos de la Degustación realizada para Validación de Expertos



Anexo 6. Productos Degustados por el Focus Group y Expertos



DATOS: Mermelada de vino tinto + ishpingo + pimienta dulce (Izquierda), mermelada de vino tinto + capulí (Centro), mermelada de vino tinto + mortiño (Derecha).

Anexo 7.

CURRÍCULUMS VITAE DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

CARLOS ALBERTO CABANILLA RIOS



Licenciado en Administración Gastronómica

Nacionalidad: Ecuatoriano

Estado civil: Soltero

Edad: 34 años

Fecha de Nacimiento: Quito, 26 de Agosto de 1982

Dirección domiciliaria: Pomasqui N1E y Santa Teresa

PREPARACIÓN ACADÉMICA

- Colegio Estados Unidos del Brasil

Título: Químico Biólogo

Año 1999 - 2000

- Universidad Tecnológica Equinoccial

Título: Licenciado en Administración Gastronómica

Año: 2005 -2006

- Universidad Tecnológica Equinoccial

Título: Diploma Superior en Proyectos e Investigación

Año: 2009

- Instituto Argentino de Gastronomía IAG

Título: Técnicas Culinarias Avanzadas

Año: 2012 Buenos Aires

- **Universidad de Viña Del Mar**

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

EDUCACION CONTINUA

- Competencias en docencia

Año: 2014 **(UDLA) Red Laureate**

- Fundamentos y Aplicaciones de Ergonomía

Año: 2012 **(UTE)**

- Siete hábitos de Efectividad

Año: 2012 **(UTE)**

- Sistemas de Control en Seguridad Alimentaria

Año: 2011 **(UPTL)**

- Innovación y Emprendimiento para Docentes

Año: 2011 **(UTE)**

- Osha, Niosh y Entrenamiento de los Trabajadores

Año: 2011 **(UTE)**

- Proyectos de Investigación y Dirección de Tesis Efectiva

Año 2010 **(UTE)**

Cursos

-Auditor Interno ISO22000-2005

Año: 2015 **(Bureau Veritas)**

- Objetivos Educativos y Resultado de Aprendizaje

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

- Seguridad Alimentaría HACCP

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

- Auditor Lider ISO 22000:2005

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

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

Año: 2011

- Gestión por Procesos

Año. 2009 (**SECAP**)

Trabajos de Vinculación

Coordinador en el área de vinculación con proyectos de:

Turismo sin barreras (Cotacachi) 2014.

MIES actualización profesional en los CIBV en BPM

Actualización profesional mercado central. (Quito)

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

Centro de Rehabilitación del comité del pueblo

Restaurantes del sector de la ronda

Proyecto Eco Ruta Mojanda Cochasqui

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

0998160581- cabanillarios@yahoo.com

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

Año 2007- Chef Center

EXPERIENCIA LABORAL

Universidad de la Américas.

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

Restaurante Di Carlo.

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

Universidad Tecnológica Equinoccial.

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

Universidad Técnica del Norte.

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

Club de Voluntarios de las FFTT.

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

Centro de formación Chef Center.

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

Universidad Israel.

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

Servicios de catering URAZUL.

Año: 2007 (**Jefe de cocina**)

Restaurante Hansa Krug.

Año: 2006 Jefe de Cocina

Restaurante Sabayon.

Año: 2005 -2008 Chef Ejecutivo

Restaurante Porth House.

Año: 2004 – 2006 Jefe de cocina Parrilla

Club de la Unión Quito.

Año: 2001 Trabajos de pasantías

Restaurante Mesón de Triana.

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

REFERENCIAS PERSONALES

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

Cel: 0995230142

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

Cel: 0984675482

CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES:

Nombre: Rodolfo Reynoso Luna

Nacionalidad: Mexicana

Fecha de nacimiento: 05/03/1981

Nº Pasaporte: G17308042

Estado. Civil: Soltero

Profesión: Licenciado en gastronomía

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

Dirección actual: Luxemburgo N34-80 y Holanda, Quito.

Cedula profesional:N. 8409222

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

ANTECEDENTES ACADEMICOS:

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA:

Escuela de estudios superiores en Gastronomía

“LE CHEF COLLEGE”

Registro SEC CLAVE 30MSU002270

TITULO RECIBIDO

POSTGRADO EN GASTRONOMIA Y CULTURA ESPAÑOLA:

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

ESHS

Plaza de Molviedro N 4, Sevilla

TITULO RECIBIDO

DESARROLLO PROFESIONAL:

Universidad Antonio Caso, Veracruz, Puesto: Chef instructor de la materia de Cocina internacional, Cocina regional mexicana y Bases y Técnicas de la carrera de Turismo

(Actualmente)

Universidad Mexicana UNIMEX campus Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de cocina española, administración del servicio de alimentos y taller de instalaciones gastronómicas. (Actualmente)

Universidad del Valle de México UVM Veracruz, Puesto: Chef instructor del laboratorio de

carnes y salsas, laboratorio de pescados, mariscos y salsas, Laboratorio de Aves y lácteos,

Garde Manger y Técnicas Básicas de Turismo y Hospitalidad.

Escuelas de estudios superiores en gastronomía “Le Chef College”, Veracruz, Puesto:

Chef instructor de Cocina de especialidad Española, Coordinador del Laboratorio de innovación e investigación culinaria de Le Chef College. Jefe de la especialidad de cocina molecular.

Restaurante “Tribeca”; Sevilla: Puesto: Jefe de Entradas

□ International Culinary Center de Universidad de Oriente, Veracruz, Puesto: Coordinador

Académico.

□ Restaurante & Lounge SAMBERS S.L., Sevilla; Puesto: Cocinero.

□ Hacienda Benazusa "El Bulli Hotel", San Lucar la Mayor, Sevilla, Puesto: Entradas

(Practicas)

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

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

□ Club de Golf "La Villa Rica" S.A. de C.V; México; Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas.

□ Restaurante de tapas y cocina de autor TAPAMIA; Sevilla; Puesto: Jefe de cocina y supervisor.

□ Cafetería BERSA Coffe&Deli ; México; Puesto: Gerente de Alimentos y Bebidas. □ Instituto Veracruzano de alta Cocina AC. IVAC; México; Puesto: Chef Instructor.

□ Tijuana TEX-MEX; Sevilla; Puesto: Jefe de piso.

□ Restaurante mexicano "Los Jarales"; Sevilla; Puesto: Cocinero.

□ Restaurante "Pizza&Birra"; México; Puesto: Cocinero.

□ Tratoria y enoteca "Il Veneciano"; México; Puesto: Cocinero.

CURSOS Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

- Postgrado en Gastronomía y cultura española; Sevilla

- Cursos de tapas regionales andaluzas; Córdoba

- Curso máster en especialidad cocina Italiana; Roma
- Curso de formación de manipulador de alimentos; Sevilla
- Cocina del Totonacapan; México
- Cocina Yucateca; México
- Curso-taller de formación de instructores de capacitación y adiestramiento; México

DATOS DE IMPORTANCIA:

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

HABILIDADES Y RASGOS DE PERSONALIDAD:

- Habilidad numérica - Responsabilidad
- Capacidad de adaptación - Honestidad
- Resolución efectiva de problemas - Compromiso
- Fácil recepción y capacitación - Lealtad
- Trabajo en equipo - Cooperación
- Dedicación y empeño

Lic. Rodolfo Reynoso

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

DIRECCIÓN: *Juan Leon Mera 31 y Bernardo de Legarda,
Conjunto Miraleste, Dep C2, Cumbaya, Quito,
Ecuador.*

TELÉFONO: *02 351 7671 / 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:

❖ *Universidad De Las Américas UDLA*

- ✓ *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*
 - ✓ *Responsible 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
rarteaga@grupolaar.com
- Doc. Marcia de la Puente 208-0806 099076654
- Carlos Fabara 297-1700 ext. 1423
cfabara@usfq.edu.ec

ESTEFANÍA MONGE RAMEIX.

E-mail: emongerameix@gmail.com e.monge@udlanet.ec

Dirección: Conjunto La Praga, Cumbayá.

Celular: 0995 667 594

Fecha de Nacimiento: 12 de Septiembre de 1984.

Nacionalidad: Ecuatoriana

Estado Civil: Casada

Formación Académica (Tercer Nivel)

2003 – 2007 Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.

B.A. Arte culinario y Administración de Alimentos y Bebidas.

1990 –1996 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador

Educación Primaria.

1996 – 2002 Unidad Educativa Angel Polibio Chavez Quito – Ecuador

Título obtenido “Bachiller especialización Físico Matemático”

Formación Profesional

Feb 17 Chocolate Academy, Chicago, Estados Unidos. Certificado en Confectionary Masterclass con el

Chef Ramon Morató.

Julio 15 Bureau Veritas, Quito, Ecuador. - Curso en Norma ISO 22000-2005 y BPM.

Julio 14 Kendall College, Chicago, Estados Unidos. Certificación en el área de pastelería y chocolatería.

Abril 13 Universidad de las Américas, Ecuador. Aprendizaje Colaborativo.

Ag10–Dic10 Instituto de Decoración de Tortas Cecilia Morana, Buenos Aires, Argentina. Decoración de Tortas.

Jun 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada, Quito, Ecuador.
Seminario de

Seguridad Industrial.

Dic 09 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada, Quito, Ecuador.
Seminario de

Desarrollo de habilidades para la comunicación.

Sep 08 Fundación Ecuatoriana de Tecnología Apropiada, Quito, Ecuador.
Curso de

Valor agregado en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura.

Feb 05 Gastromonde . Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.

Cursos cocina Internacional.

Oct 03 Feria Internacional Vinos y Vinos. Quito, Ecuador.

Cursos de Cata y cocina gourmet.

Experiencia Profesional

Sep11- Actual. Universidad de las Américas. Docente Facultad de
Gastronomía.

Jun 14- Actual Corporación Favorita, Juan Ortiz fotografía, Quito, Ecuador.
Food styling, revista Megamaxi.

Nov 14 World Travel Market, Londres. Expositora en representación del
Ecuador, como chef chocolatera, durante cuatro días de feria.

Ag 12- Sep 12. Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha
CAPEIPI.

Instructora de panadería y pastelería.

Mar 11-Sep 11 Baguette. Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.

Ag 08 – Jun 10

En 08 – Jul 08 Catering Service. Quito, Ecuador. Jefe de pastelería.

Jul 07- En 08 Plaza Café Cafetería y Pastelería. Quito, Ecuador. Jefe de
producción.

May 06-Jul 07 Marcus Apicius Restaurante de la Universidad. Quito, Ecuador.
Chef pastelera.

Premios y Reconocimientos

Jun 13-17 Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas,
Quito, Ecuador.

promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.

Ene 13 Comité de Evaluación Docente – Universidad de las Américas, Quito,
Ecuador.

Promedio histórico de evaluaciones de las materias de 9/10.

Nov 12 Concurso, Diseña tu guagua de pan precolombina – Museo Casa del
Alabado,

Quito, Ecuador. Primer lugar.

Sep 12 Feria del Café y Cacao, Aromas del Ecuador, Guayaquil, Ecuador.
Segundo

Lugar en el Concurso Nacional de Chocolate, representando a la UDLA.

Otras actividades de interés

Dic 13 Proyecto “El sabor de mi Ecuador”, Quito, Ecuador. Miembro de los
cincuenta jóvenes talentos del Ecuador.

Jun 13 Coctel en honor a Ferran Adrià, Quito, Ecuador. Participación en el
evento.

May 13 Instituto Superior San Isidro, Cuenca, Ecuador. Forum Gastronómico.
Ponencia

sobre los usos del Chocolate, representando a la Universidad de las Américas.

Nov 12 Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra, Ecuador. Ponente
en el

Seminario “Imbabura la tradición Gastronómica que Perdura en el Tiempo”.

Representando a la Universidad de las Américas.

Jul 12 Primera Edición Guayaquil Gastronómico, Ecuador. Ponencia “Texturas
de

chocolate y maracuyá” , representando a la Universidad de las Américas.

Referencias personales

o Director Grupo Quimera, número de teléfono: 099 8329 026.

o Gerente Administrativa Financiera Baguette, número de teléfono: 099 398 7137.

o Consultor de Recursos Humanos, número de teléfono 099 565 3476.

HOJA DE VIDA`

GABRIEL DAVID MENA

1. DATOS PERSONALES

Apellidos: Mena	Nombres: Gabriel David
Fecha de nacimiento: 07 octubre 1986	Nacionalidad: Ecuatoriano
País y ciudad de residencia: Ecuador- Quito	Dirección actual: Av. Villalengua y Calle H conjunto Altos de la Granda Centeno, Edificio Santa Lucía, dpto. 3
Teléfono: 3520076	Celular: 0998123882
Dirección de correo electrónico: gabrielmena7@hotmail.com	

2. DATOS ACADÉMICOS

2.1. Estudios de postgrado

Nivel (Ph.D. - Doctorado / Maestría / Especialización)	Título	Número de registro SENE SCYT	Nombre de la tesis	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Especialización superior	Especialista en creación de empre	1022-13-86042573	Examen final	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	23-12-2013	

	sas			r			
Maestría	MBA	Realizando tesis	Análisis de los canales de distribución al consumidor final para las empresas de confecciones textiles de Quito.	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	Egreso 28/06/ 2014	

2.2. Estudios de pregrado

Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis (si aplica)	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Licenciado en gastronomía	1040-10-989414		Universidad de las Américas	Ecuador	26-04-2010	

3. IDIOMAS

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

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

Nombre del curso / taller / seminario	Institución / Universidad	País	Área de conocimiento	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales
Auditor Interno ISO 22000	Bureau Veritas	Ecuador	Sanidad	21/07/2015	24/07/2015	32 horas
Manejo de merchandising y vitrinismo	AITE	Ecuador	Gestión	03-06-2014	03-06-2014	5 horas
Taller de negociación y cierre efectivo de ventas	AITE	Ecuador	Gestión	07-04-2014	07-04-2014	4 Horas

Herramientas para elaborar alimentos saludables	Granotec	Ecuador	Ingeniería Alimenticia	09-05-2014	09-05-2014	10 horas
Docencia y pedagogía de laboratorios de alimentos y bebidas	UDLA	Ecuador	Educación	24-07-2010	24-07-2010	8 Horas
The Workshop on advanced techniques on International gastronomic contest	UDLA	Ecuador	Gastronomía	24-07-2009	24-07-2009	4 horas
Certificación Food Manager CCC	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	08-2010		Certificación final
Certificación Arte y ciencia en las preparaciones	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	05-08-2009	07-08-2009	20 horas

iones culinarias						
Gerencia de Cocina	Asociación de chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	18-11-2009	20-11-2009	20 horas
Cocina Novoandina	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	08-04-2009	10-04-2009	10 Horas
Nutrición	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	24-02-2010	24-02-2010	20 horas
Serv Safe y Manipulación De Alimentos	Asociación de Chefs del Ecuador	Ecuador	Gastronomía	04-02-2009	07-06-2009	20 horas
Comercio Justo	Prefectura de Pichincha	Ecuador	Administración	15-07-2008	18-07-2008	24 horas
El vino: secretos y servicio	Cofradía del Vino	Ecuador	Enología	01-05-2007	01-05-2007	5 Horas
Química Culinaria	Instituto Argentino de Gastronomía	Ecuador	Gastronomía	06-02-2006	07-02-2006	10 Horas

	(IAG)					
Primero Auxilios	Entrenamiento Pazuar/UCT	Ecuador	Hotelería	01-05-2005	28-05-2005	25 horas
Charcutería	Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)	Argentina	Gastronomía	26-09-2005	26-09-2005	10 Horas

5. EXPERIENCIA DOCENTE

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Universidad de las Américas UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2009) hasta (03/2011)
Actividades:	Clases en el área de tecnologías y pregrado

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Arts School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta (10/2011)
Actividades:	Clases culinarias prácticas

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Trainers School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta 07/2014)
Actividades:	Docente de cocina Básica, cocina internacional y cocina para administradores

6. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Función/Cargo:	Cocinero Eventual
Institución:	Hostería San José de Puenbo
País / Ciudad:	Quito – Ecuador
Período:	Desde (07/2006) hasta (08/2008)
Actividades:	Ayudante de cocina en eventos de fines de semana, cocinero de partida del área fría

Función/Cargo:	Cocinero de Partida
Institución:	Restaurante Mexicano Mezcalito
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2007) hasta (12/2007)
Actividades:	Cocinero de partida de cocina fría, cocina caliente.

Función/Cargo:	Cocinero de partida, asistente pastelero
Institución:	Restaurante Alkimia
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2008) hasta (04/2009)
Actividades:	Chef de partida del área fría, chef asistente del área de pastelería y segundo responsable de área

Función/Cargo:	Jefe de A&B
Institución:	Aerodeli
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2009) hasta (05/2010)
Actividades:	Encargado de la programación del área de alimentos y bebidas, manejo de personal y administración
Función/Cargo:	Chef- Propietario
Institución:	Cafetería el Trompo
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (05/2011) hasta (09/2012)
Actividades:	Administración, creación de platos, atención, compras, manejo de personal.

Función/Cargo:	Docente
Institución:	UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2014) hasta la fecha
Actividades:	Docente tiempo completo, vinculación.

7. PREMIOS Y DISTINCIONES CONSEGUIDOS

Nombre del premio/distinción	Mérito por el que recibió el premio/distinción	Institución que otorga	País	Año
Medalla oro	Tercer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2007
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2008
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2009
Medalla bronce	Segundo asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2010
Medalla plata	Equipo competencia UDLA	RED LAUREATE	USA	2011

