



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CREACION DE UNA LINEA ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CARNES
DESHIDRATADAS”

AUTOR

Luis Alberto Pazmiño Andrade

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CREACION DE UNA LINEA ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CARNES
DESHIDRATADAS”

Plan de titulación presentado de conformidad con requisitos establecidos para
optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

M.s.c Daniel Arteaga Gallardo

Autor

Luis Alberto Pazmiño Andrade

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Profesor Guía

M.s.c Daniel Arteaga Gallardo

C.I.:1716191638

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

Declaramos haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación.

Profesor Corrector
Chef Carolina Guadalupe
C.I.:171838160-9

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Luis Alberto Pazmiño Andrade

C.I.: 0503313520

RESUMEN

Este proyecto se va a desarrollar para aportar al mercado una nueva presentación cárnica, que brinda altos niveles de vitaminas y nutrientes. Además de facilitar la ingesta proteica de atletas al realizar sus actividades, ya que es una fuente de alimentación que aporta proteínas y energía sin incrementar los niveles de colesterol.

ABSTRACT

This project will be developed to bring to market a new meat presentation, which provides high levels of vitamins and nutrients. In addition to facilitating the protein intake of athletes when performing their activities, since it is a power source that provides protein and energy without increasing cholesterol levels.

ÍNDICE

1. CAPITULO I. FUNDAMENTACIÓN TEORICA.....	1
1.1 Tema.....	1
1.2 Justificación.....	1
1.3 Campo de estudio.....	1
1.4 Objeto de estudio.....	1
1.5 Objetivo general.....	1
1.6 Objetivos específicos.....	2
1.7 Antecedente del problema.....	2
1.8 Planteamiento del problema.....	2
1.9 Metodología de la investigación.....	3
1.10 Resultados esperados.....	3
1.11 Impactos social, económico y ambiental.....	4
1.12 Hipótesis.....	5
1.13 Variable dependiente.....	5
1.14 Variable independiente.....	5
1.15 Novedad.....	5
1.16 Presupuesto.....	6
1.17 Fundamentación teórica.....	6
2. CAPITULO II. ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	12
2.1 Situación gastronómica del ecuador.....	12
2.2 Situación economía del ecuador.....	12
2.3 Situación demográfica del ecuador.....	14
2.4 Potencial mercado.....	14
2.5 Análisis de proveedores.....	16
3. CAPITULO III. PROPUESTA.....	18

3.1	Generación de producto	18
3.2	Determinación del concepto.....	18
3.2.1	Novedad	18
3.2.2	Valor agregado	18
3.3	Determinar la idea	19
3.4	Consideraciones técnicas y tecnológicas (para la creación del producto)	20
3.5	Desarrollo de receta estándar	22
3.6	Costos de la receta estandar	28
3.7	Experimentación.....	28
3.7.1	Jengibre y ajonjolí	29
3.7.2	Ají rocoto	30
3.7.3	Jalapeño.....	31
3.7.4	Natural.....	32
3.7.5	Dulce y picante	33
3.7.6	Vino tinto	34
3.8	Validación de productos.....	35
3.8.1	Tabulación de la validación de expertos	36
3.9	Validación del focus group.....	43
3.9.1	Tabulación del focus group.....	44
3.10	Conclusiones	46
4.	CAPITULO VI. MANUAL DE PROCESOS PARA LE ELABORACIÓN DE UNA LINEA DE PRODUCTOS	47
4.1	Objetivos	47
4.1.1	Objetivo general	47
4.1.2	Objetivos específicos.....	47
4.2	Aplicaciones	47
4.3	Marco jurídico	48
4.4	Normas de operación.....	50

4.5 Procedimientos	50
4.5.1 Procedimientos del laminado de la carne	51
4.5.2 Procedimientos de almacenamiento de las carnes	51
4.5.3 Procedimiento de la carne deshidratada en salsa de ají rocoto	51
4.5.4 Procedimiento de la carne deshidratada dulce y picante	52
4.5.5 Procedimiento de la carne deshidratada en salsa de jalapeño	52
4.5.6 Procedimiento de carne deshidratada a lo natural	53
4.5.7 Procedimiento de carne deshidratada en salsa de jengibre y ajonjolí	54
4.6 Formato	55
4.7 Descripción de las características de materia prima e insumos	56
4.8 Diagrama de flujo	57
4.9 Recetas estándar con costos y fotos	58
4.10 Análisis de costos de la receta estándar	67
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	68
5.1 Conclusiones	68
5.2 Recomendaciones	69
REFERENCIAS	70
ANEXOS	73

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ficha de evolución de proveedores.....	16
Figura 2. Carnes deshidratadas con salsa de jengibre y ajonjolí	29
Figura 3. Carnes deshidratadas con salsa de ají rocoto.....	30
Figura 4. Carnes deshidratadas con salsa de jalapeño	31
Figura 5. Carnes deshidratadas a lo natural.....	32
Figura 6. Carnes deshidratadas dulce y picante.....	33
Figura 7. Carnes deshidratadas con salsa de vino tinto	34
Figura 8. Validación nutricional María José Carranco	36
Figura 9. Chef Luciano Gobbi	37
Figura 10. Validación Chef Luis Narvaes	38
Figura 11. Validación Sebastián Barros	39
Figura 12. Validación Chef Nicolás Rodríguez	40
Figura 13. Validación Chef Cynthia Peñafiel Ricaute	41
Figura 14. Conclusión de validación de expertos	42
Figura 15. Tabulación de Focus Group por criterio de los estudiantes	44
Figura 16. Total de puntuación de Focus Group	45
Figura 17. Ejemplos de logo para la línea de productos.....	55
Figura 18. Diagrama de flujo proceso de carnes deshidratadas.....	57
Figura 19. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de ají rocoto.....	59
Figura 20. Proceso de carnes deshidratadas en dulce y picante.....	61
Figura 21. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de jalapeño.....	63
Figura 22. Proceso de carnes deshidratadas a lo natural.....	65
Figura 23. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de jengibre y ajonjolí...	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Métodos de la investigación	3
Tabla 2 Presupuesto	6
Tabla 3 Población DMDQ.....	15
Tabla 4 Ficha de evolución de proveedores	16
Tabla 5 Actividad física de la población.....	19
Tabla 6 Recomendación alimentaria	20
Tabla 7 Carnes deshidratadas con salsa de ají rocoto	22
Tabla 8 Carnes deshidratadas dulce y picante.....	23
Tabla 9 Carnes deshidratadas con salsa de jalapeño	24
Tabla 10 Carnes deshidratadas a lo natural.....	25
Tabla 11 Carnes deshidratadas con salsa de vino tinto	26
Tabla 12 Carnes deshidratadas con salsa de jengibre y ajonjolí	27
Tabla 13 Validación nutricional María José Carranco.....	36
Tabla 14 Validación del Chef Luciano Gobbi.....	37
Tabla 15 Validación Chef Luis Narvaes.....	38
Tabla 16 Validación Sebastián Barros	39
Tabla 17 Validación Chef Nicolás Rodríguez	40
Tabla 18 Validación Chef Cynthia Peñafiel Ricaute	41
Tabla 19 Validación Conclusión de validación de expertos	42
Tabla 20 Tabulación de Focus Group por criterio de los estudiantes	44
Tabla 21 Total de puntuación de Focus Group.....	45
Tabla 22 Requisitos bromatológicos para la conservación de carnes	49
Tabla 23 Características de las materias primas e insumos.....	56
Tabla 24 Carnes deshidratadas en salsa de ají rocoto.....	58
Tabla 25 Carnes deshidratadas en dulce y picante	60
Tabla 26 Carnes en salsa de jalapeño	62
Tabla 27 Carnes a lo natural	64
Tabla 28 Carnes en salsa de jengibre y ajonjolí	66

1. CAPITULO I. FUNDAMENTACIÓN TEORICA

1.1 Tema

Creación de una línea artesanal de productos de carnes deshidratadas.

1.2 Justificación

El Ecuador pese a ser productor cárnico, existe una escasa producción de carnes deshidratadas lo que ha provocado la importación de este producto y su comercialización a un alto costo, en la actualidad la tendencia hacia una vida sana enfocada en el deporte y una buena alimentación genera la necesidad de adquirir productos de calidad y gran valor nutricional por lo que la elaboración de este producto satisfecerá las necesidad al generar líneas alternativas y novedosas de proteínas para deportistas, existe una escasa rama de producción y elaboración de carnes deshidratadas en el país. Debido a que, mediante el consumo de este producto con sus limitaciones, se beneficiaría la nutrición de los deportistas y de la población en general, por el alto contenido de fosforo, zinc y vitaminas que contiene este producto. Este tipo de alimento ayudaría a que los deportistas mantengan una alimentación sana, nutritiva y estable mientras ellos realizan actividades físicas.

1.3 Campo de estudio

GASTRONOMIA

1.4 Objeto de estudio

Creación de líneas de producto.

1.5 Objetivo general

Elaborar una línea de cárnicos deshidratados como una opción saludable de alimentos para los deportistas.

1.6 Objetivos específicos

- Sistematizar teóricamente la creación de carnes secas; basado en fuentes de alto rigor académico.
- Realizar un análisis con diferentes proveedores de carnes dentro de la provincia de Santo Domingo.
- Experimentar la creación de los productos cárnicos deshidratados.
- Validar los productos desarrollados por criterio de expertos y focus group
- Diseñar un manual para la creación de una línea de carnes secas.

1.7 Antecedente del problema

En la actualidad la tendencia es mejorar la calidad de vida de las personas a través del deporte, estos deportistas requieren gran cantidad de proteína, lastimosamente en el país no existe una empresa que elabore este producto, aunque tiene las condiciones para realizarlo, se importa el producto ya terminado lo que resulta un alto costo para todo el público en general. La creación de un producto similar a este dinamizaría la matriz productiva de Santo Domingo. En vista de esto se plantea: ¿Que proteínas ayudarían a llevar una dieta nutritiva, para individuos que realizan deportes?, ¿Qué condiciones debería tener la carne para ser consumida por deportistas en cualquier momento?, ¿Cómo se puede beneficiar a los pequeños productores de carnes en la provincia de Santo Domingo?

1.8 Planteamiento del problema

El Ecuador cuenta con una considerable producción de carne, pero esta no ha sido trabajada en diferentes presentaciones que permitan su consumo a diferentes grupos de deportistas in situ. ¿De qué manera satisfacer las necesidades del mercado de los deportistas?

1.9 Metodología de la investigación

Tabla 1

Métodos de la investigación

ETAPAS	METODOS	TECNICAS	RESULTADOS
Fundamentación Teórica	Analítico sintético	- Revisión bibliográfica	Bases teóricas sobre la producción
Análisis de proveedores	Cualitativo - Sintético	Entrevistas	Estado actual del Mercado de carnes deshidratadas
Experimentación	-Inductivo Deductivo	- Fichas de resumen	Lineas de producto
Validar el producto	Cualitativo Cuantitativo	- Focus group	Productos validados
Diseño del manual	-Analítico Sintético	- Fichas de resumen	Manual

Adaptado de Bernal, 2010

1.10 Resultados esperados

- a) **Fundamentación Teórica:** Para este primer capítulo se ha utilizado el método analítico sintético que según Cesar Bernal, (2010) consiste en descomponer un objeto en partes para analizarla de manera aislada y posteriormente integrarlas y entenderlas de manera holística. Es decir, se analizará de fuente de alto rigor académico el mercado de los cárnicos en el Ecuador, para entender su potencial aplicado en productos derivados. Para esto se aplicará la técnica de revisión bibliográfica con la finalidad de obtener las bases teóricas necesarias para la generación del producto.
- b) **Análisis de Proveedores:** Para el desarrollo del segundo capítulo se utilizará el método cualitativo. Según Cesar Bernal, (2010) el método cualitativo es una manera de profundizar casos específicos, su propósito es cualificar y describir el fenómeno a partir de rasgos determinantes. Realizando un análisis de los proveedores de carne de

Santo Domingo, mediante entrevistas, que nos permiten evaluar el entorno económico, social y ambiental.

- c) Experimentación:** Para el desarrollo del tercer capítulo se ha utilizado el método inductivo-deductivo. Según Cesar Bernal, (2010) este método se basa en el estudio de hechos específicos, partiendo de lo más general a lo más conciso de manera deductiva, y de manera inductiva partiendo de lo más conciso a lo más general. Para esto se va a proceder a experimentar todo el proceso de secado de carnes con la finalidad de obtener el producto deseado, apoyado en la técnica de fichas de resumen se logrará un registro de todo el proceso.
- d) Validar el producto:** En el cuarto capítulo, se va a utilizar el método cuantitativo y cualitativo. Según Cesar Bernal (2010), el método cuantitativo mide las características, lo cual deriva un marco conceptual relacionado al problema, permitiendo la generalización y normalización de resultados. El método cualitativo profundiza los casos y describe el fenómeno a partir de rasgos determinantes. Por lo tanto, se debe exponer el producto desarrollado a los criterios de los expertos y a un focus group, con la finalidad de obtener la aceptación del producto desarrollado.
- e) Diseño de manual:** En el quinto capítulo, se utiliza el método analítico sintético. El cual, de acuerdo a Cesar Bernal, (2010), consiste en descomponer un objeto en partes para analizarla de manera aislada y posterior mente integrarlas y entenderlas de manera holística. Por los tanto se debe utilizar el método analítico sintético con la modelación, apoyándonos en las fichas del capítulo anterior, para diseñar el manual de creación de la línea de producto.

1.11 Impactos social, económico y ambiental

Mediante el proyecto establecido previamente, se tiene como objetivo crear un producto de alto nivel proteínico, el cual para su producción brindara nuevos puestos de empleo en la provincia de Santo Domingo.

La creación de esta nueva línea de producto carnico, emplea acciones que beneficiaran al eco-sistema, como: el uso de paneles solares para la deshidratación, el uso de empaques bio-degradables, y evitando el uso de químicos para su conservación.

La producción de este producto tendrá su impacto social, ayudando al estado nutricional de atletas, proporcionando un producto de alto contenido proteínico con un gran aporte de fosforo, zinc y vitaminas.

1.12 Hipótesis

Una línea de snacks a base de carnes deshidratadas gozará de la aceptación de expertos culinarios.

1.13 Variable dependiente

Línea de Snacks a base de carnes deshidratadas

1.14 Variable independiente

Aceptación de los expertos culinarios.

1.15 Novedad

En afán de alinearse al Plan Nacional del Buen Vivir, específicamente a uno de sus artículos que trata sobre el aporte a la dinamización de la matriz productiva local, regional y nacional. El presente trabajo busca mejorar la calidad de vida de las personas a través del deporte, estos deportistas requieren gran cantidad de proteína y utilizan la carne seca para esto. Desafortunadamente en el Ecuador existe unos escasos de producción de este producto, aunque el Ecuador tiene todas las condiciones para realizar el producto se le importa. En la creación de un producto similar a este dinamizaría la matriz productiva de Santo Domingo.

1.16 Presupuesto

Tabla 2

Presupuesto

PRESUPUESTO			
DESHIDRATADOR			\$ 90,00
CARNES			\$ 150,00
CONDIMENTOS			\$ 70,00
GASOLINA			\$ 60,00
EMPASTADO			\$ 18,00
COPIAS			\$ 20,00
CD'S/3			\$ 15,00
TOTAL			\$ 423,00
GASTOS FIJOS			
\$	423,00	33%	\$ 139,59
\$	562,59		

1.17 Fundamentación teórica

Durante el transcurso de la historia del hombre, al igual que buscar un lugar para alojarse, también tenía otras necesidades, como la de su alimentación. Con el transcurso del tiempo se ha observado como el hombre, que en un principio comía lo que satisfacía su hambre, fue encontrando una forma placentera de satisfacer esa necesidad. La cacería fue una de las actividades más antiguas antes del cultivo de la tierra, el cual permitió que el hombre sobreviviera en largos periodos de enfriamiento. “En el Paleolítico Superior Según Gordon Childe, no solo se cazó, sino que se pescó.” (Lujan, 2012) El primer mecanismo ideado por el hombre era el arco y la flecha, luego en la Edad del Cobre se descubrió la metalurgia.

El nacimiento de la agricultura se dio en Tailandia y Birmania, “aproximadamente nueve mil setecientos cincuenta años antes de Jesucristo” (Lujan, 2012). A través de la agricultura la demografía empezó a crecer, debido a que una

sociedad que consigue producir alimentos de la tierra y dispone de una caza fácil puede multiplicar rápidamente.

La historia de la gastronomía se resume en cuatro etapas. A continuación, se explicará cada una de ellas, y los acontecimientos más relevantes.

La edad antigua, o edad de la piedra, consta en dos periodos: paleolítico y neolítico. El periodo paleolítico consta en la especialización de instrumentos, el hombre de esta época vivía en cuevas adaptadas. El periodo neolítico consta en la domesticación de especies animales, el desarrollo del sedentarismo y en la especialización laboral. En Mesopotamia se dio la primera civilización, fue una población semítica esencialmente agrícola. Un dato curioso de esta cultura fue la fabricación de cerveza, que obtenían de la maceración de malta en agua. Luego surgió la gran civilización de Egipto, en la que se encontró los primeros vestigios arqueológicos de la panificación, además la alfarería egipcia servía para embellecer las mesas, sobre todo las de los faraones. En la civilización hebrea, se menciona la costumbre que existía de lavarse las manos antes de comer, lo cual crea un impacto importante en los principios de desarrollo de higiene.

En la antigua civilización de China, el desarrollo de la gastronomía fue ligado al aspecto religioso. Tanto a los dioses como a los muertos se le hacía ofrendas a base de comida. Además, se desarrollaron ciertas normas de ética culinaria en esta civilización, como no hacer ruido al comer, no llenar demasiado el plato ni dar alimento a los perros durante la comida. El periodo clásico de la historia antigua comprende: la civilización griega y romana. El olivo fue un árbol característico de Grecia, y por lo tanto el aceite de oliva fue la grasa comestible por excelencia, además los vinos griegos eran muy apreciados por los antiguos romanos al igual que los embutidos. Los primeros escritores culinarios eran los griegos, entre ellos Ateneo de Naucratis y Arquestrato: “El Buen comer” y “El festin de los sabios”. La cocina italiana, marco su impacto en la historia al implementar las especias en los alimentos. Además, en la cultura romana aparece el uso del mantel y de la cubertería. (2012, Monroy)

La edad media; en Francia, y España, se dio a la invasión de los barbaros. Los frailes inventaron licores como el Champagne, el Benedictine y el Chartreuse. Y finalmente, la cocina oriental impacto la cocina europea a raíz de la invasión árabe en España. (2012, Monroy)

La edad moderna o también llamada renacimiento, se caracteriza por el descubrimiento de América. En Europa se dio un gran impulso a la gastronomía. Apareció el primer “café” en el siglo XVIII, en París, cuyo creador fue Procopio dei Cotelli. Se generalizó el uso del tenedor en Europa y en 1765 se abrió el primer restaurante por Boulanger en París. (2012, Monroy)

Para concluir la historia gastronómica, existe la edad contemporánea, que abarca de 1789 hasta nuestros días. En Francia la gastronomía se elevó al rango de ciencia y arte, por lo tanto, se volvió el “centro de la gastronomía mundial”. (2012, Monroy) En esta época se destaca el gran talento de Antonin Careme que sentó las bases de la cocina clásica de Francia, escribió obras ilustradas con dibujos acerca de pastelería, cocina parisina y el arte de la cocina. (2012, Monroy)

Con respecto a la historia de las carnes y a su procesamiento, tan temprano como el siglo 3000 AC en Mesopotamia, el pescado y las carnes eran preservados en aceite de sésamo con sal, el cual constituía una fuente proteínica esencial para los sumerios. Luego en el siglo 900 AC en Grecia se introdujo el sistema de evaporación de agua marina para la producción de sal y se incorporó a la alimentación Greca, la carne ahumada. Los romanos en 200 AC, aprendieron acerca de los componentes preservativos de la sal, y lo aplicaron en conjunto con los pepinillos a la carne, he aquí cuando resaltaron los efectos de la sal sobre la carne. (2016, Biltong Facts: The History of Dried Meats.)

La conservación de carnes es un tema esencial, se da mediante métodos de fermentación que incluye dos procesos: la fermentación en sí y un proceso de reducción de la actividad de agua. “La mayoría de los productos cárnicos fermentados se mantienen a temperatura alta durante las etapas iniciales de

procesamiento, a fin de proporcionar la fermentación antes de las etapas de calentamiento o secado.” (2010, Guerrero) La fermentación permite que la humedad se elimine uniformemente y que las miofibrillas se desnaturalicen produciendo una textura firme. Si la fermentación es inadecuada se produce un secado insuficiente, un interior muy suave, descomposición y problemas sanitarios. Un detalle importante es la evaluación microbiológica y organoléptica del producto, la microbiológica evalúa la población de mesofilos y coliformes presentes, y la organoléptica evalúa la suavidad, color, jugosidad, sabor y aceptación del producto. (2010, Guerrero)

“La deshidratación, implica la extracción de todo o parte de un solvente, que habitualmente es el agua.” (2009, Varnam) La idea de que la deshidratación podía conservar el tejido muscular, se conocía en Egipto hace 5.000 años y se utilizó para embalsamar momias. Pero antes de esbozar las consideraciones necesarias para preparar la carne deshidratada, se debe mencionar sus aspectos bioquímicos, físicos y organolépticos.

En relación a los aspectos bioquímicos, la pérdida de agua de la carne cruda o pre cocida, reduce los espacios entre las fibras musculares, por una disminución del diámetro de la fibra muscular, que con lleva al acumulo de potasio sobre estas. Produciendo una desnaturalización de las proteínas y una obstrucción de entrada de agua. “La capacidad de retención de agua de la carne disminuye al aumentar la temperatura, entre 30 a 40 °C las proteínas musculares se despliegan formando nuevos puentes de hidrogeno.” (2007, Lawrie) El colágeno, también cambia al aumentar la temperatura, se vuelve más soluble, lo cual aumenta la capacidad de retención de agua de la carne. Con respecto a los aspectos físicos, en primer lugar, está el tamaño de la partícula de la carne, el contenido de grasa que debe ser mínima, y el grado de pre cocción, si la carne es sobre cocida su trama reticular se convierte en gelatina, mientras que una carne con insuficiente pre cocción, tendrá una textura seca y quebradiza. Y finalmente los aspectos organolépticos, que involucran un almacenamiento hermético, debido a que la ausencia de oxígeno que se da por el fenómeno de Maillard, permite que los “grupos carbonilo de los azúcares reductores

reaccionan con los grupos amino de proteínas y aminoácidos sin catálisis enzimática” (2007, Lawrie). Si existe la presencia de oxígeno, existirá una aparición progresiva de empalmedecimiento y amarilleamiento de la carne deshidratada.

Los principios del secado con aire, están constituidos por tres etapas. La primera es el calentamiento, en la cual la temperatura del material húmedo aumenta hasta la temperatura del budo húmedo del aire de secado. La segunda es el secado a velocidad constante, en la que el agua libre se elimina con un flujo de masa constante. Y finalmente la tercera etapa, es el secado a velocidad decreciente, la cual es la etapa más larga, en la que el agua libre en la superficie externa es cada vez más escasa. (2009, Varnam)

Existen varios métodos de secado por aire, entre ellos: secado al sol, desecador de cinta, desecador de aire forzado y carne en bandejas. Sea cual sea el procedimiento, un contenido de grasa elevado reduce la velocidad de secado, por lo tanto, es esencial el desengrasado para lograr un producto de alta calidad. Además, otro factor que influencia la calidad del producto es la temperatura de secado y el almacenamiento, la temperatura debe ser de 80 °C, por dos horas, y se debe utilizar un envasado impermeable a la humedad. Idealmente se debe incluir una lámina de aluminio para los envases de aperitivos de vacuno secos. Y finalmente, entra a la discusión el aspecto microbiológico, de acuerdo al autor Alan Varnam “El crecimiento microbiano no puede desarrollarse en la carne disecada de ningún tipo a menos que su contenido de agua aumente considerablemente.” (2009, Varnam)

En relación a la historia de la carne disecada en el Ecuador, existía un pueblo con el nombre Quechua, de origen Inca. En los años 1550, ellos denominaban la carne disecada como “charki”, lo cual significa carne quemada, ya que obtenían la carne de Alpacas y lo cocinaban sobre el fuego. Además, esta misma técnica se observó en las tribus indígenas de Norte América, los cuales utilizaban carne de búfalo y de venado. Los conquistadores españoles, adoptaron esta costumbre culinaria, ya que la carne disecada puede ser almacenada por largos periodos y es una buena fuente alimenticia. (Johnson, 2016)

En conclusión, la producción de carnes desecadas en el país, tiene un mercado muy reducido. Limitándose a una marca conocida como Clinton's Beef Jerky y a carnes desecadas artesanales que se producen en algunas provincias, como por ejemplo en Loja se produce la "cecina" que significa carne seca. Por lo tanto, el desarrollo de este producto puede llegar a tener un gran impacto positivo, ya que se puede influenciar el estado nutricional del deportista, permitiendo una mayor resistencia. Y además no existe una variedad de producción en el país, por lo que se puede implementar este producto para el consumo masivo de una manera simple.

2. CAPITULO II. ANÁLISIS DEL ENTORNO

En este capítulo se va a describir la población a quien va a ser dirigida este nuevo producto, incluyendo la situación económica y demográfica del país, la opinión profesional de los proveedores, y el análisis de proveedores.

2.1 Situación gastronómica del Ecuador

Nuestro país, es una región rica en distintas especies de fauna y flora, que se ha ido desarrollando tanto agricultoramente como políticamente. En su ámbito gastronómico se ha ido desarrollando en estas últimas dos décadas, desde cocineros ecuatorianos presentes en torneos internacionales como La Coupe du Monde en Francia, al igual que las investigaciones realizadas por Edgar León, que reúne más de 4000 recetas de sopas ecuatorianas, el Chef Carlos Gallardo junto con los genetistas Cesar Paz y Mino y Manuel Baldeon, desarrollaron una investigación acerca de la aceptación elevada del ají en la población ecuatoriana. Además, le presento al destacado Chef Ferrán Adrián.

El ceviche a base de frutos secos y maní, el cual recibió un sin número de elogios. (Cuví, 2014) Cabe recalcar que no se ha ido desarrollando solamente los platos culinarios, sino también los productos agrícolas Ecuatorianos, que han contribuido a los pilares de la gastronomía, como la quinua, amaranto y guayaba agria. Por lo tanto, el tema culinario de la Amazonia se considera el futuro de la cocina ya que abarca una diversidad extensa. (Yépez, 2015).

2.2 Situación económica del Ecuador

La economía ecuatoriana ha consistido en varios periodos de inestabilidad, debido a causas internas como externas. Por lo tanto, no han existido crecimientos prominentes, con la excepción del petróleo a partir de la década 70, debido al auge petrolero, el cual introdujo un cambio sustancial a la economía del país. Con la bonanza que produjo el petróleo, el país se volvió más atractivo para las inversiones y bancos extranjeros, el cual se acompañó de la

intensificación de importaciones y exportaciones. Cabe recalcar que, a pesar de estos logros, el Ecuador entro a un estado de endeudamiento en el año 1976, ya que los ingresos fueron insuficientes para sustentar el crecimiento de la demanda agregada nacional. Luego en la década de los 80, se intenta restablecer el equilibrio macroeconómico. En el año 1983, ante la dificultad económica que se presentaba, el Presidente Hurtado ordeno el inicio de la sucretización, en la que el Estado asumía la deuda del sector privado, al igual que la pérdida de reservas internacionales. En los años posteriores a 1983, el gobierno de Febres Cordero sufre una disminución de los precios del petróleo, al igual que el terremoto de 1987, destruyendo el oleoducto transecuatoriano. Además, se presentaron una serie de acontecimientos, entre ellos el conflicto bélico del Perú en 1995, el cual deterioro la balanza comercial, dejando el barril de petróleo por debajo de los 10 dólares. (Albarracín, 2010)

En el 2000 se implanto la dolarización por el Presidente Jamil Mahuad, en el que existió un cambio de 1 dólar por 25.000 sucres, una conversión cuestionada, pero el cual brindo estabilidad económica y fuertes inversiones petroleras. Diecisiete años después, este cambio ha tenido más efectos positivos que negativos, como lo reconoció el ex gerente del Banco Central, Mauricio Dávalos “Ha estabilizado la económica y las finanzas a pesar de los altibajos políticos” (2015, El Universo).

Con respecto al petróleo, en el año 2008 se incrementó el promedio del barril a USD 117, se podría decir que este fue el periodo en el que más alto estuvo el precio. El segundo pico más alto en el precio crudo, fue el abril del año 2011, en el cual el precio llegeo a USD 110. A partir de estas fechas, el precio del petróleo fue disminuyendo. (Guarderas, 2012)

Por lo tanto, cabe recalcar que el petróleo y la dolarización han impactado nuestra economía, permitiendo mantenernos a flote a pesar de la inestabilidad política que ha abundado en el Ecuador.

2.3 Situación demográfica del Ecuador

El Ecuador está conformado por 14.482.499 habitantes, de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Censos, en su censo del año 2010. De acuerdo al instituto las provincias con mayor densidad poblacional son:

- Guayas: 2350915
- Pichincha: 2239191
- Santo Domingo: 368013
- Tungurahua: 329856
- Manabí: 280029 (INEC, 2010)

2.4 Potencial mercado

El potencial de mercado del cual se enfoca para este proyecto se tomó de la población atlética. El cual está conformado por 41.8% de los habitantes del Ecuador, incluyendo jóvenes de 12 años que practicaron algún deporte durante 13 días o más al mes. De las 24 provincias que existe en el Ecuador, en promedio el 37.3% realiza alguna actividad deportiva, este porcentaje se eleva en las áreas urbanas y se disminuye en las áreas rurales. Las provincias con el mayor porcentaje de actividad deportiva son: Pichincha, Napo y Zamora Chinchipe. (Quiroz, 2015).

Para este estudio se ha tomado la provincia de pichincha que tiene 2.239.191 habitantes y con un porcentaje de deportistas de 49,2% siendo de las más altas del país. El potencial mercado en el que se enfocará este proyecto será en las administraciones zonales ya que en estas parroquias tiene la mayor densidad poblacional, estas son: Zona Eloy Alfaro, Zona Manuela Sáenz, Zona Eugenio Espejo y Zona La Delicia. (INEC, 2010).

A continuación, una tabla didáctica que indica los porcentajes de actividad deportiva de cada provincia, y otra de pichincha con sus principales zonas que se ha tomado en cuenta ya que estas son las más pobladas.

Tabla 3
Población DMDQ

POBLACIÓN DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO Y EL 49,2% DE DEPORTISTAS									
POBLACIÓN 2010	GRUPOS EDAD, GÉNERO		TOTAL DISTRITO	ADMINISTRACIÓN O DELEGACIÓN				TOTAL	
				ELOY ALFARO	MANUELA SAENZ	EUGENIO ESPEJO	LA DELICIA		
		HOMBRES	TOTAL HOMBRES	1.088.811,00	79.104,74	40.781,88	73.597,79	62.723,11	
			MENOS DE 5 AÑOS	102.745,00					
			NIÑOS (5-11)	147.914,00					
			ADOLESCENTES (12-18)	143.468,00	13.450,30	6.883,08	10.085,51	10.702,97	41.121,85
			JÓVENES (19-35)	331.748,00	31.220,84	16.121,36	28.441,54	25.452,64	101.236,38
			ADULTOS (36-64)	300.047,00	28.243,75	14.522,36	27.846,71	22.408,14	93.020,96
			TERCERA EDAD (65 y más)	62.889,00	6.189,85	3.255,07	7.224,04	4.159,37	20.828,33
		MUJERES	TOTAL MUJERES	1.150.380,00	86.280,07	44.184,55	83.862,38	67.769,06	
			MENOS DE 5 AÑOS	98.992,00					
			NIÑOS (5-11)	144.308,00					
			ADOLESCENTES (12-18)	141.036,00	13.294,33	6.801,90	10.247,38	10.500,76	40.844,36
			JÓVENES (19-35)	350.009,00	32.797,21	16.577,45	30.683,58	26.763,82	106.822,06
			ADULTOS (36-64)	337.408,00	32.395,74	16.484,46	33.163,75	25.379,33	107.423,28
			TERCERA EDAD (65 y más)	78.627,00	7.792,79	4.320,74	9.767,68	5.125,16	27.006,37
			TOTAL HOMBRES				256.207,52		
			TOTAL MUJERES				282.096,07		
			TODO EL UNIVERSO				538.303,60		

Tomado de Municipio Metropolitano de Quito, s.f.

2.5 Análisis de proveedores

Tabla 4

Ficha de evolución de proveedores

FICHA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES							
NOMBRE DE LOS PROVEEDORES		LOMO FINO		SUECO		QUE RICA CARNE	
CRITERIO	PESO	PUNTUACIÓN	TOTAL	PUNTUACIÓN	TOTAL	PUNTUACIÓN	TOTAL
Calidad de suministros	50%	4	2	4	2	3	1,5
Fiabilidad del plazo de entrega	20%	5	1	3	0,6	2	0,4
Flexibilidad	20%	4	0,8	2	0,4	2	0,4
Información	5%	2	0,1	1	0,05	3	0,15
Competitividad en precios	5%	4	0,2	3	0,15	5	0,25
			4,1		3,2		2,7

FICHA DE EVALUACION DE PROVEEDORES



Figura 1. Ficha de evolución de proveedores

Con el análisis de proveedores nos hemos dado cuenta cual es el mejor proveedor realizando pruebas de las carnes viendo las diferencias de precios entre los tres y la fiabilidad de cada uno y esto nos da esto resultados.

La empresa Lomo Fino es la que mejor carne tiene ya que tiene una gran variedad de carnes y trabajan con ganado del oriente y de la costa en Santo Domingo y te entregan la carne con un nivel alto de limpieza y empacadas al vacío por eso esta tiene una puntuación de 4,1.

El Sueco es el proveedor que quedaría segundo ya que tiene excelente carne de Santo Domingo y son muy fiables con sus productos ya que son haciendas propias y en precio son muy buenos, esta llevo a obtener una puntuación de 3,2 ya que ellos no son muy flexibles con pagos y abiertos a dar información de sus productos.

El proveedor que en este caso se descartaría es Que Rica Carne, ya que este es un proveedor pequeño y no siempre tiene carne y en precios son un poco más altos ya que nos cobran el transporte de la carne desde Santo Domingo, esta obtuvo una puntuación de 2,7 por eso es que descarto.

3. CAPITULO III. PROPUESTA

3.1 Generación de producto

En este capítulo tomamos el método inductivo-deductivo tomando en cuenta toda la información recopilada con fuentes de alto rigor académico anteriormente, en esta se puede crear unas fichas de los ítems que más nos interesan de los productos a realizar para incluir en este proyecto.

De manera ideal, los productos que se pretende realizar en este proyecto es una línea de snacks para deportista que nos den un aporte altamente proteico y energía a la vez.

Los productos a realizarse en este proyecto son carne deshidrata con sabores a: base de ají.

3.2 Determinación del concepto

3.2.1 Novedad

La novedad presentada en este proyecto será la creación de un producto 100% saludable para los deportistas y que aporte una gran cantidad de proteína y a la vez energía. Tomando en cuenta que este tipo de producto no existe en el mercado actual y que es un producto altamente nutricional.

3.2.2 Valor agregado

El valor agregado de este producto es la incorporación de pimientos en la cocción de la carne, el cual aportaría vitamina c y vitamina d, proporcionando un beneficio nutricional. La vitamina D, permite una funcional muscular óptima, reduce la inflamación e incrementa la energía. El beneficio optimo en el sistema esquelético ocurre al nivel 25 (OH) D, de vitamina D. (Shuler, 2013)

Con respecto a la vitamina C, muchos individuos en nuestra población carecen un consumo adecuado de vitamina C, provocando un sistema inmune débil. Por lo tanto, la incorporación de esta macro vitamina, a nuestro producto, nos permite mejorar el metabolismo, producir antioxidantes y colágeno entre otros beneficios. El consumo promedio de un adulto esta entre 500-10,000 mg. (Smith, 2017)

Por lo tanto, además de brindar un producto novedoso, vamos a incorporar un aporte nutricional mayor.

3.3 Determinar la idea

Las carnes disecadas, en la población deportista, es un alimento rico en aminoácidos y antioxidantes, los cuales son esenciales para la síntesis proteínica para regenerar el tejido muscular. Por lo tanto, al brindar un bocadillo con alto contenido proteínico, además se aporta una gran cantidad de creatinina, el cual es un nutriente esencial para las fibras musculares, algunos artículos hasta consideran que la carne disecada aporta mayor cantidad de creatinina que las carnes realizadas en cocción normal. Lo cual significa que en el caso de los atletas puede ser considerado un alimento funcional ya que, al incrementar los niveles de creatinina, mejora su empeño. (Pegg, 2006).

Se considera que el aporte proteínico de acuerdo a la actividad física de cada individuo es: (Favero, 2013)

Tabla 5

Actividad física de la población

Población	Cantidad
Normal	0.8 g/kg/d
Atletas	1.2-1.7 g/kg/d
Físico Culturistas	1.2 g/kg/d
Atletas de Enduro	1.6 g/kg/d

Tomado de University of Conneticut, s.f.

De acuerdo al nivel de actividad física que realizan los deportistas se recomienda: (Favero, 2013)

Tabla 6

Recomendación alimentaria

Nivel de esfuerzo físico	Cantidad
Leve a moderado	0.8 g/kg/d
Moderado a Fuerte	1.1-1.4
Enduro elite	1.5-1.8

Tomado de University of Conneticut, s.f.

Cabe recalcar que el ejercicio excesivo, ocasiona, contracciones excéntricas, respuestas inflamatorias, calambres, etc. Por lo que se requiere un aporte equilibrado de proteína y carbohidrato.

3.4 Consideraciones técnicas y tecnológicas (para la creación del producto)

Para la realización de este proyecto se utilizará la siguiente técnica de cocción de la carne que es deshidratación.

- Para esto primero vamos a necesitar un refrigerador para dejar que la carne se mantenga fresca y con la salsa para que se impregne bien los sabores durante 24 horas a una temperatura considerable de 4°C.
- Segundo utilizaremos un deshidratador, para proceder a realizar las carnes deshidratadas, para el proceso ponemos las carnes ya maceradas y retirando el exceso de salsa en el deshidratador a una temperatura de 58°C durante 8 horas.
- Por ultimo procedemos a empacar al vacío para que la carne se mantenga en correcto estado.

Para este proyecto hemos realizado la investigación de las carnes deshidratadas después de la investigación hemos procedido a la elaboración de los productos


realizando los pasos correctos, tomando en cuenta las temperaturas correctas para la elaboración de las carnes y realizando cada una con su receta estándar.

Posterior a la elaboración de los productos se procedió a una validación de expertos, para la validación de expertos se reunió a diferentes Chefs, Nutricionista e Ingeniero en alimentos esta persona tiene alta experiencia en lo que es alimentos y se les dio una rúbrica de evaluación en base a eso salieron estos resultados, se tabularon los resultados y esta es la conclusión.

3.5 Desarrollo de receta estándar

Tabla 7

Carnes deshidratadas con salsa de ají rocoto

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE AJÍ ROCOTO			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 8,37	\$ 1,67
0,03	kg	Ají rocoto	\$ 3,30	\$ 0,10
0,02	kg	Pimiento rojo	\$ 2,45	\$ 0,05
0,06	kg	Pimiento amarillo	\$ 2,46	\$ 0,15
0,03	kg	Pimiento verde	\$ 1,96	\$ 0,06
0,15	kg	Cebolla perla	\$ 2,39	\$ 0,36
0,06	kg	Limón meyer	\$ 1,62	\$ 0,10
0,002	kg	Azúcar	\$ 0,90	\$ 0,00
0,001	kg	Pimienta	\$ 15,20	\$ 0,02
0,001	kg	Sal	\$ 0,38	\$ 0,00
0,02	lt	Vinagre	\$ 1,41	\$ 0,03
0,02	kg	Mostaza	\$ 41,00	\$ 0,82
			VALOR TOTAL	\$ 3,35
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,84
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Hacemos la salsa de ají, picando todos los pimientos, el ají y la cebolla en brunoise y agregamos los demás ingredientes.			
	3.- Ponemos la carne a macerar con la salsa de ají durante 12 H aproximadamente.			
	4.- Ponemos en el deshidratador la carne a una temperatura de 55°C durante 9H aproximadamente.			
	5.-Retiramos del deshidratador y cortamos en pedazos pequeños y empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

Tabla 8

Carnes deshidratadas dulce y picante

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		CARNE DESHIDRATADA DULCE Y PICANTA		
GÉNERO		PROTEÍNA		
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN		4 / 55 gr		
PROFESOR / INVESTIGADOR		Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,06	kg	Cebolla perla	\$ 2,39	\$ 0,14
0,04	kg	Miel de abeja	\$ 9,20	\$ 0,37
0,03	kg	Ajo	\$ 8,00	\$ 0,24
0,08	kg	Soya	\$ 8,00	\$ 0,64
0,02	kg	Pimienta cayena	\$ 20,90	\$ 0,42
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 2,25
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,56
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.		
		2.- Realizamos la salsa licuando todos los ingredientes.		
		3.- Dejamos la carne macerar en la salsa durante unas 12H.		
		4.- Ponemos la carne en el deshidratador retirando el exceso de salsa, y dejamos que se deshidrate a 55°C por 9 H aproximadamente.		
		5.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.		

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

Tabla 9

Carnes deshidratadas con salsa de jalapeño

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE JALAPEÑO			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,125	lt	Naranja	\$ 3,00	\$ 0,38
0,050	lt	Limón Meyer	\$ 1,62	\$ 0,08
0,030	kg	Miel de abeja	\$ 12,80	\$ 0,38
0,006	kg	Comino	\$ 13,00	\$ 0,08
0,005	kg	Ajo	\$ 17,40	\$ 0,09
0,200	U	Jalapeños	\$ 3,50	\$ 0,70
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 1,97
			VALOR POR PORCIÓN	\$0,49
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Realizamos una salsa licuando los jalapeños la mitad más los demás ingredientes.			
	3.- Picamos los jalapeños e incorporamos a la salsa.			
	4.- Dejamos la carne macerar en la salsa durante unas 12H.			
	5.- Ponemos la carne en el deshidratador retirando el exceso de salsa, y dejamos que se deshidrate a 55°C por 9 H aproximadamente.			
	6.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

Tabla 10

Carnes deshidratadas a lo natural

 FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA A LO NATURAL			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,2	kg	Naranja	\$ 3,00	\$ 0,60
0,02	kg	Azúcar	\$ 0,90	\$ 0,02
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 1,05
			VALOR POR PORCIÓN	\$0,26
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Realizamos una salsa con la naranja azúcar sal y pimienta.			
	3.- Dejamos macerar por 12 H aproximadamente.			
	4.- Ponemos en el deshidratador a 55° C durante 9 H aproximadamente.			
	5.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

Tabla 11

Carnes deshidratadas con salsa de vino tinto

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE VINO TINTO		
GÉNERO		PROTEÍNA		
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN		4 / 55 gr		
PROFESOR / INVESTIGADOR		Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,15	kg	Vino	\$ 5,94	\$ 0,89
0,015	kg	Ajo	\$ 8,00	\$ 0,12
0,15	kg	Cebolla perla	\$ 6,70	\$ 1,01
0,003	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,11
0,003	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,00
			VALOR TOTAL	\$ 2,38
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,60
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm a 3.5mm la carne.		
		2.- Licuamos el vino con el ajo y los demás ingredientes.		
		3.- Dejamos macerar por 12 H aproximadamente.		
		4.- Ponemos en el deshidratador a 55° C durante 9 H aproximadamente.		
		5.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.		

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

Tabla 12

Carnes deshidratadas con salsa de jengibre y ajonjolí

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE JENGIBRE Y AJONJOLÍ			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,100	lt	Soya	\$ 19,00	\$ 1,90
0,030	kg	Jengibre	\$ 15,00	\$ 0,45
0,020	kg	Azúcar morena	\$ 1,10	\$ 0,02
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,050	kg	Ajonjolí tostado	\$ 11,00	\$ 0,55
			VALOR TOTAL	\$ 3,35
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,84
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm a 3.5mm la carne.			
	2.- Licuamos la soya el jengibre, azúcar morena y la pimienta.			
	3.- Tostamos el ajonjolí y agregamos a la salsa.			
	4.- Dejamos macerar la carne con la salsa por 12 H aproximadamente.			
	5.- Ponemos en el deshidratador a 55° C durante 9 H aproximadamente.			
	6.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

3.6 Costos de la receta estándar

Los costos obtenidos en las recetas estándar anteriores más el costo de las fundas para empacar al vacío que es \$0,75 de dólar y también toca sumarle el 33% de gastos básicos. Lo que cada carne con su empaque tendría un costo de:

Salsa de ají rocoto: $\$0,84 + \$0,28 + \$0,75 = \$1,87$

Dulce y picante: $\$0,56 + \$0,19 + \$0,75 = \$1,50$

Salsa de Jalapeño: $\$0,49 + \$0,16 + \$0,75 = \$1,40$

A lo Natural: $\$0,26 + \$0,09 + \$0,75 = \$1,10$

Salsa de vino Tinto: $\$0,60 + \$0,20 + \$0,75 = \$1,55$

Jengibre y Ajonjolí: $\$0,84 + \$0,28 + \$0,75 = \$1,87$

3.7 Experimentación

Se empezó a realizar la experimentación del proyecto entre el 12 de marzo y el 8 de abril del 2017, en el transcurso de esos días hemos realizado y mejorado recetas haciendo varias experimentaciones.

Para la maceración de las carnes hemos realizado varias pruebas para ver cuál es el tiempo mínimo de maceración para que se impregnen bien los sabores a las carnes y a la vez hemos visto cual es el tiempo y la temperatura necesaria para que las carnes se deshidraten correctamente sin cambiar de color haciéndose oscuras o negras y que tengan una textura adecuada para el momento de comer.

Los resultados de esta experimentación se pueden ver reflejados con las imágenes que tenemos a continuación que se muestra la elaboración de cada uno de ellos.

3.7.1 Jengibre y ajonjolí

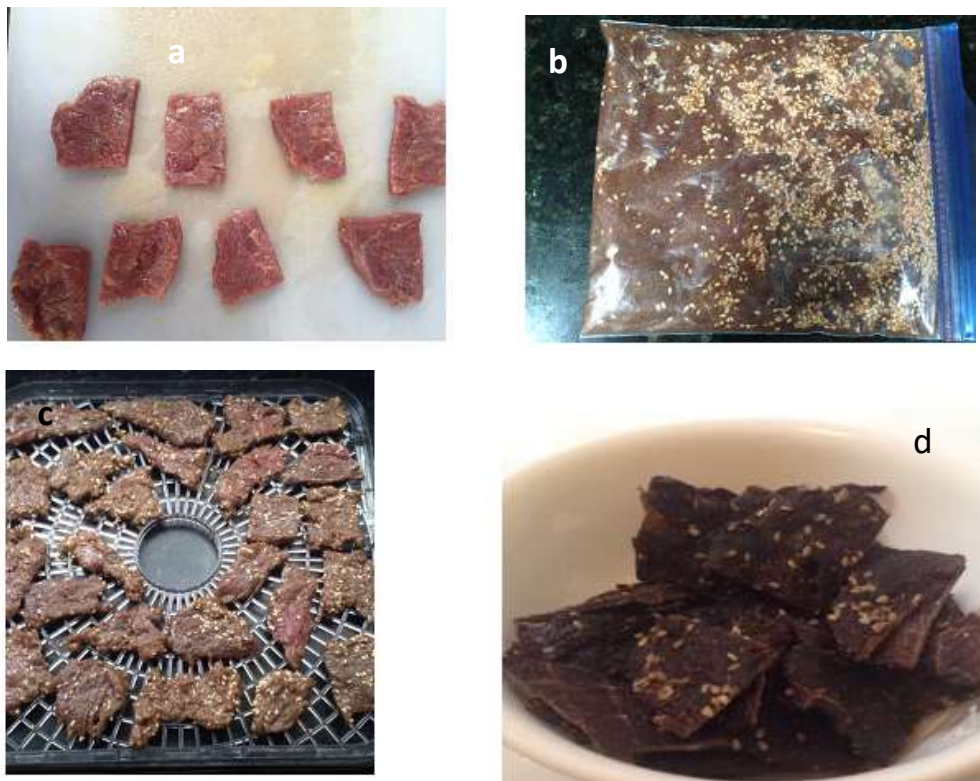


Figura 2. Carnes deshidratadas con salsa de jengibre y ajonjolí

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.7.2 Ají rocoto

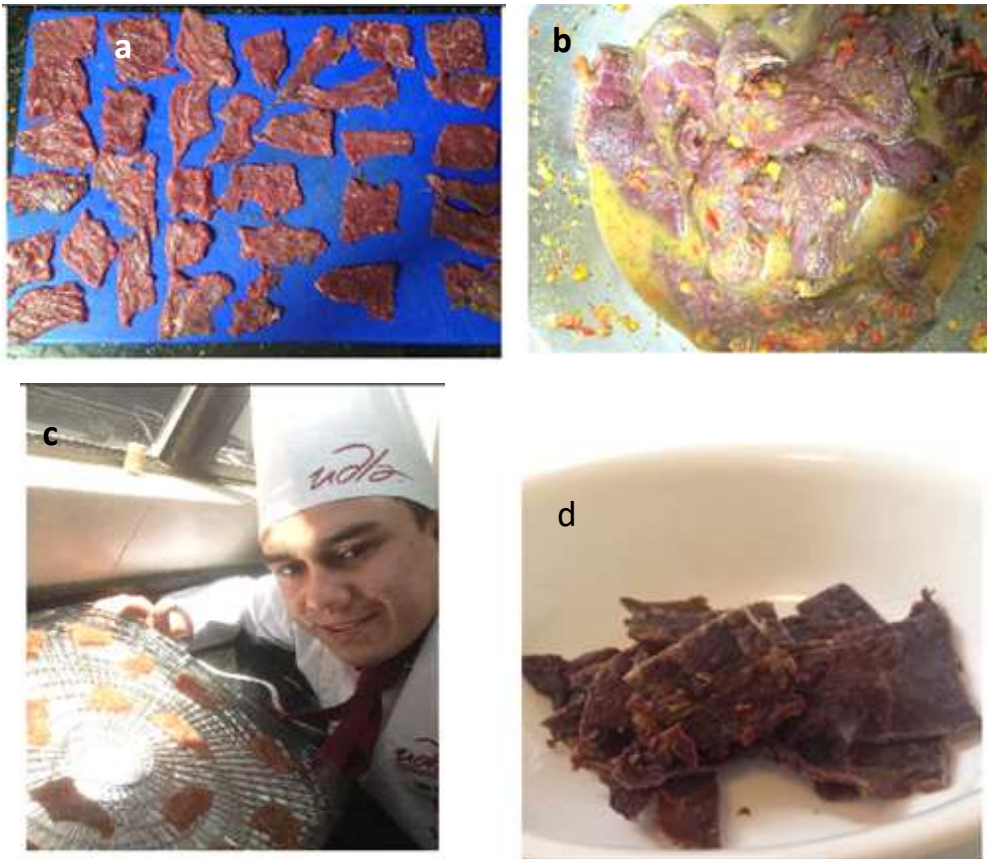


Figura 3. Carnes deshidratadas con salsa de ají rocoto

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.7.3 Jalapeño

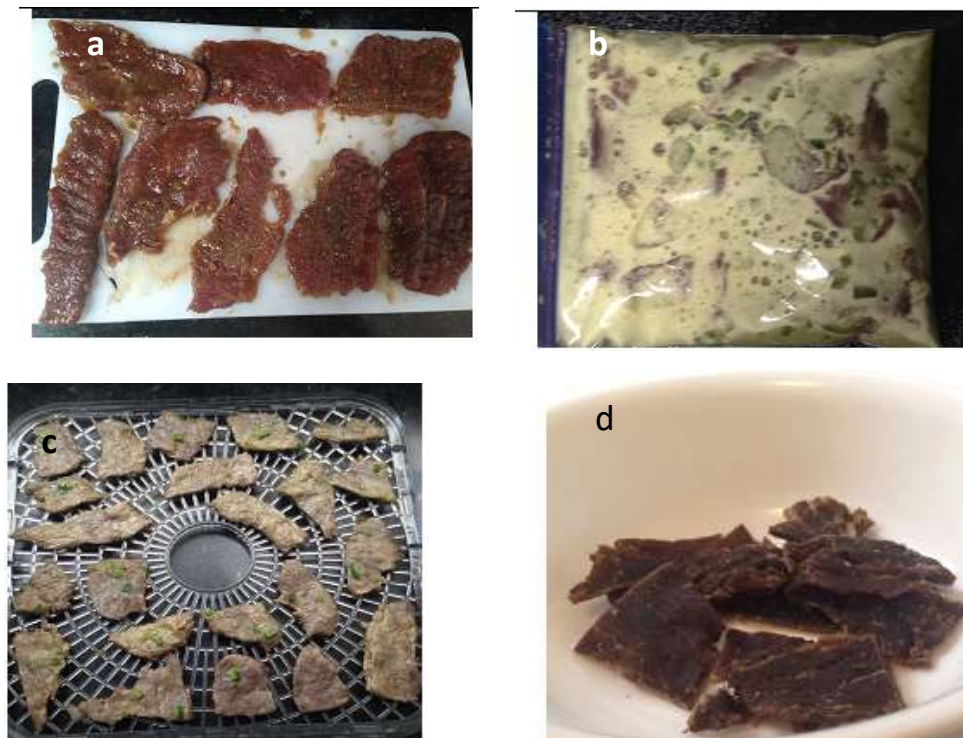


Figura 4. Carnes deshidratadas con salsa de jalapeño

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.7.4 Natural



Figura 5. Carnes deshidratadas a lo natural

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.7.5 Dulce y picante

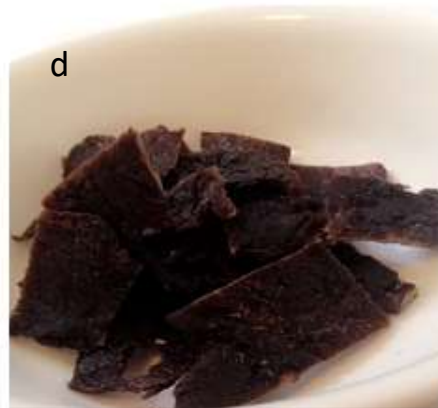
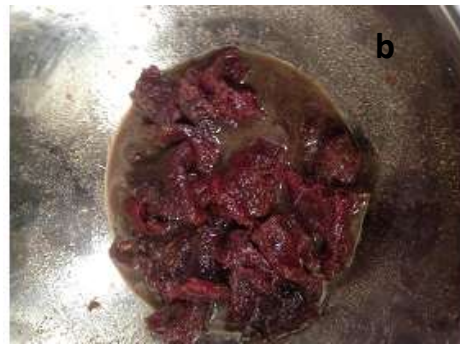


Figura 6. Carnes deshidratadas dulce y picante

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.7.6 Vino tinto



Figura 7. Carnes deshidratadas con salsa de vino tinto

- a Laminado de carne
- b Maceración con la salsa
- c Deshidratadas de las carnes
- d Producto final

3.8 Validación de productos

La validación del producto se la llevo a cabo en la Universidad de las Américas, en el restaurante principal de la Facultad de Gastronomía, en compañía de Chef Luciano Gobbi, Chef Nicolás Rodríguez, Chef Luis Narváez, Chef Cynthia Peñafiel Ricaurte, Chef Sebastián Barros, y aparte se realizó en las instalaciones del gimnasio Phisique con la nutricionista del Gimnasio, María José Carranco, con la finalidad de corregir y perfeccionar las recetas.

Se brindó, a manera de degustación una muestra física de cada sabor de carnes deshidratadas que compone el proyecto del producto final. Los expertos calificaron con ponderaciones de 5 a 1 puntos, en donde 5 es excelente, 4 muy bueno, 3 bueno, 2 regular y 1 malo, (siendo 1 la ponderación más baja y 5 la ponderación más alta) a las carnes deshidratadas en términos de presentación, armonía, color, sabor y textura. Datos que se adjunta tabulados a continuación.

Los expertos aportaron con sus conocimientos y experiencia para perfeccionar las formulaciones que forma parte de este proyecto, aportando con sus sugerencias, presentando críticas constructivas, y guiando con criterios que se tomaron en cuenta para la reformulación de todas las recetas presentadas. Las mismas que se presentaran con sus costos y sugerencias a continuación.

3.8.1 Tabulación de la validación de expertos

Tabla 13

Validación nutricional María José Carranco

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		MARÍA JOSE CARRANCO				
Productos criterio	Aji Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Jengibre y Ajonjolí	Vino Tinto
Presentación	4	4	4	2	5	3
Armonía	5	3	5	2	4	4
Color	5	3	5	2	4	3
Sabor	5	2	5	3	4	5
Textura	4	4	5	1	5	5

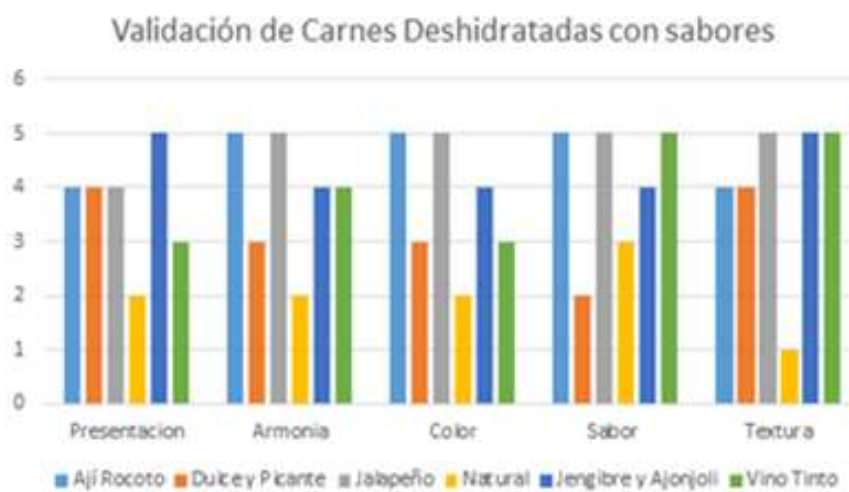


Figura 8. Validación nutricional María José Carranco

Tabla 14

Validación del Chef Luciano Gobbi

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		LUCIANO GOBBI				
Productos criterio	Aji Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentación	3	3	3	3	3	3
Armonía	3	3	2	2	2	2
Color	2	3	3	3	2	3
Sabor	3	3	3	3	3	3
Textura	3	3	3	3	3	4



Figura 9. Chef Luciano Gobbi

Tabla 15

Validación Chef Luis Narvaes

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		LUIS NARVÁEZ				
Productos criterio	Ají Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentación	4	4	4	3	3	4
Armonía	4	4	4	3	3	4
Color	2	2	3	2	2	2
Sabor	4	4	4	4	3	4
Textura	4	4	4	4	3	4

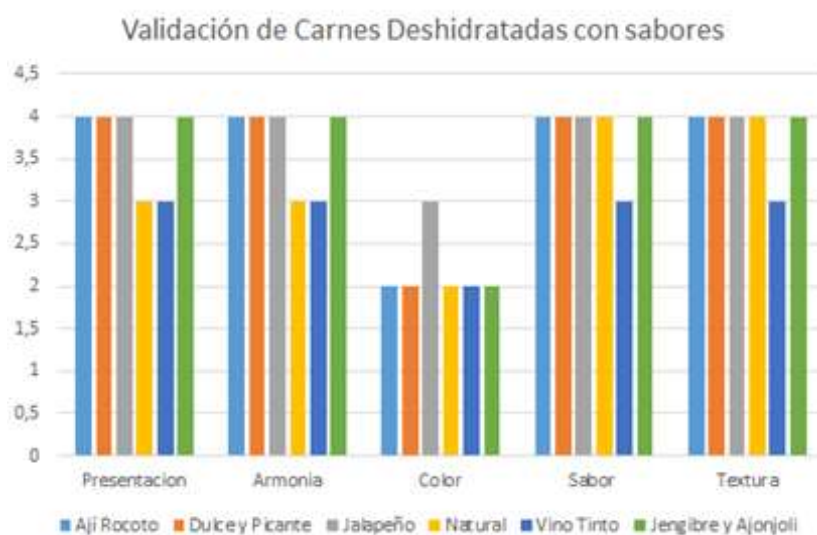


Figura 10. Validación Chef Luis Narvaes

Tabla 16

Validación Sebastián Barros

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		SEBASTIAN BARROS				
Productos criterio	Aji Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentacion	3	2	4	4	4	4
Armonia	3	3	4	4	3	4
Color	3	2	4	3	3	2
Sabor	4	2	4	4	3	4
Textura	4	2	4	3	3	4

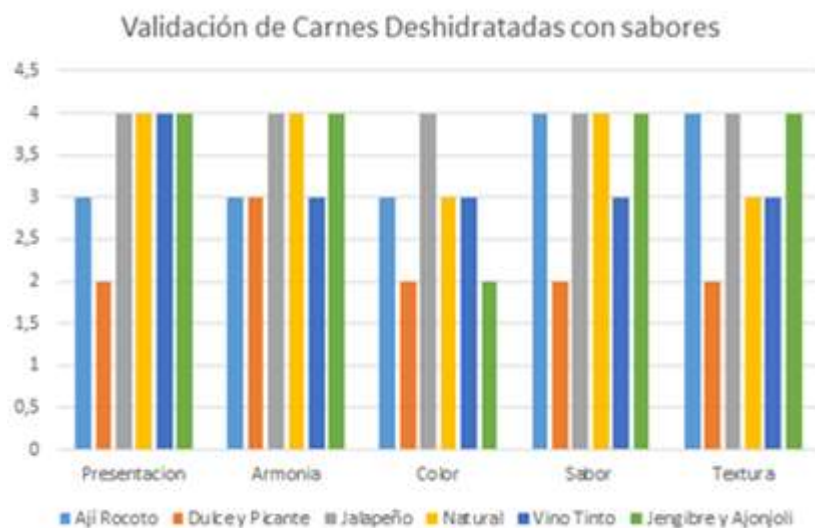


Figura 11. Validación Sebastián Barros

Tabla 17

Validación Chef Nicolás Rodríguez

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		NICOLAS RODRÍGUEZ				
Productos criterio	Ají Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentación	3	3	3	3	3	3
Armonía	2	2	3	3	2	4
Color	2	2	2	2	2	2
Sabor	3	2	3	3	3	4
Textura	3	2	2	3	3	2

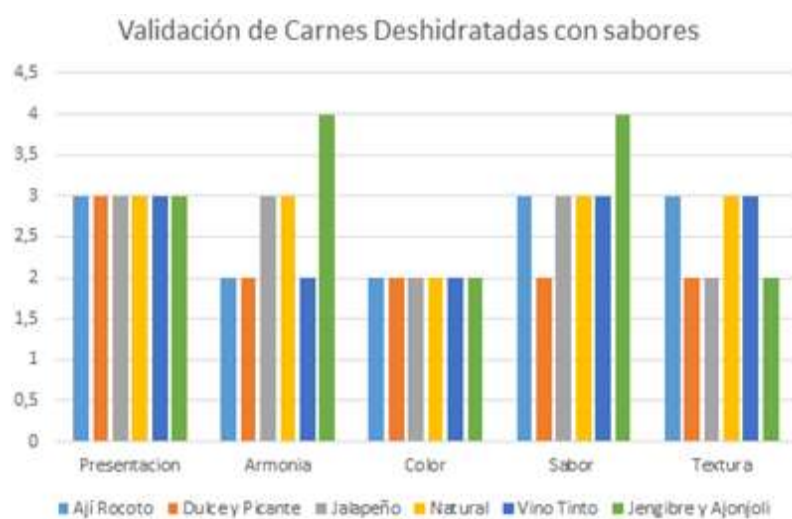


Figura 12. Validación Chef Nicolás Rodríguez

Tabla 18

Validación Chef Cynthia Peñafiel Ricaute

CARNES DESHIDRATADAS						
VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
Nombre del Experto:		CYNTHIA PEÑAFIEL RICAURTE				
Productos criterio	Ají Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentación	3	3	3	3	3	3
Armonía	4	4	4	4	4	4
Color	3	2	2	2	3	2
Sabor	4	3	4	3	3	4
Textura	4	3	2	2	2	3

*Figura 13. Validación Chef Cynthia Peñafiel Ricaute*

Tabla 19

Validación Conclusión de validación de expertos

CARNES DESHIDRATADAS						
CONCLUSIÓN DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS						
PRODUCTOS CRITERIO	AJÍ ROCOTO	DULCE Y PICANTE	JALAPEÑO	NATURAL	VINO TINTO	JENGIBRE Y
TOTAL	3,4	2,9	3	2,9	2,6	3,5

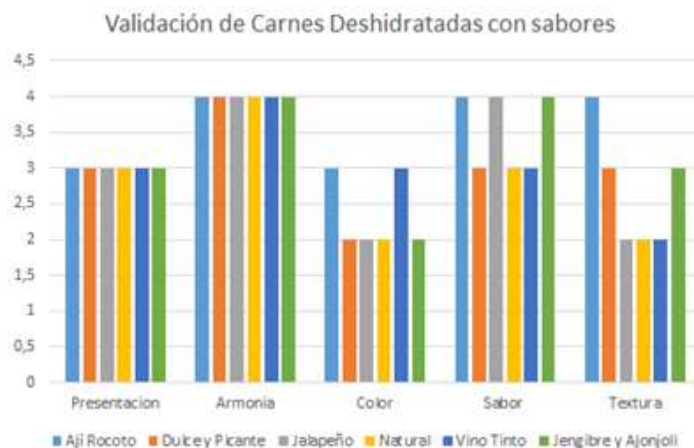


Figura 14. Conclusión de validación de expertos

Interpretación de la validación de expertos

En la validación de expertos se pudo ver cuáles son los mejores tipos de carne y los puntos que toca mejorar en algunas y otras que no fueron aceptadas completamente, hemos llegado a la conclusión de que la carne de vino tinto tiene la peor puntuación con 2,6 por eso esta carne es la que se descarta y también por el sabor que no es muy rico y el color y la textura no les gusto esta es la carne que se descarta.

Para las otras carnes hay que mejorar la textura de la carne haciendo que exista igualdad en todas las carnes y mejorar el color de la mayoría de las carnes.

En la carne de sabor natural llegamos a la conclusión de que hay que mejorar el sabor ya que este tiene que ser de los principales para mi línea de productos ya que es neutro y le agradaría a más personas.

La carne dulce y picante me recomendaron bajarle la intensidad del picor para que sepa mejor la carne.

El sabor que más prefirieron los expertos fue el de Jengibre y ajonjolí ya que este sabor estimula mucho el paladar y ayudaría a los deportistas ayudar a recuperar energía y el jengibre ayuda para el sistema inmune.

3.9 Validación del focus group

La realización del focus group se realizó en las instalaciones de la Universidad de las Américas, se pudo desarrollar en el aula 209 con la suma de 11 estudiantes que asistieron a degustar los diferentes productos y con una rúbrica calificaron los productos y dieron las opiniones de que carnes les gustaría más para consumir después de realizar alguna actividad física.

3.9.1 Tabulación del focus group

Tabla 20

Tabulación de Focus Group por criterio de los estudiantes

CARNES DESHIDRATADAS						
FOCUS GROUP						
N° de Estudiantes		11	Aula N°		209	
Productos criterio	Aji Rocoto	Dulce y Picante	Jalapeño	Natural	Vino Tinto	Jengibre y Ajonjolí
Presentacion	7	8,25	8,75	7	7,75	8,5
Armonia	8,25	9,25	6,37	7,5	8,75	9
Color	8,12	8,25	7,5	8,5	6,5	8,5
Sabor	8	9	6,75	8,75	7,5	9,25
Textura	7,5	9,5	8,5	7,63	6,75	9

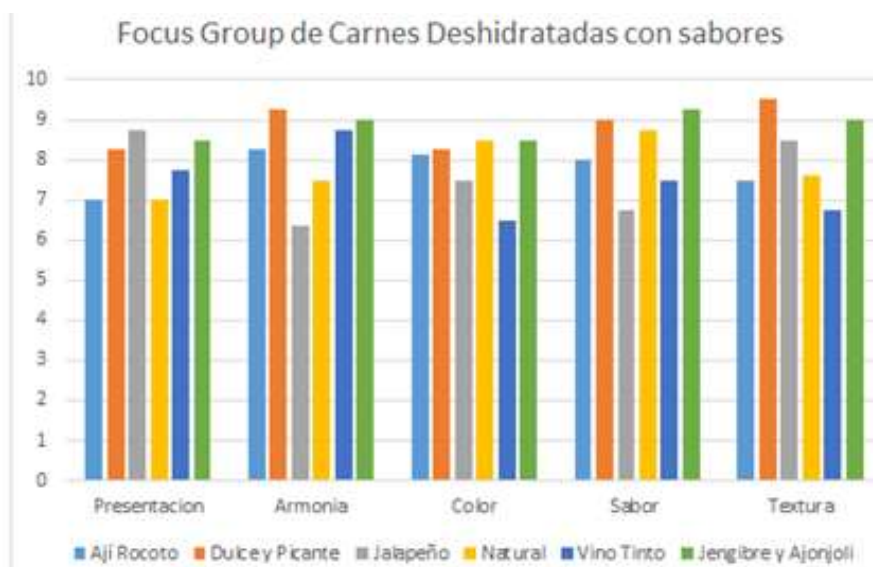


Figura 15. Tabulación de Focus Group por criterio de los estudiantes

Tabla 21

Total de puntuación de Focus Group

CARNES DESHIDRATADAS					
FOCUS GROUP					
N° de Estudiantes	11	Aula N°	209		
TOTAL DE PUNTUACIÓN DE CARNES					
Ají Rocoto	7,75				
Dulce y Picante		8,85			
Jalapeño			7,5		
Natural				7,85	
Vino Tinto					7,4
Jengibre y Ajonjolí					8,9

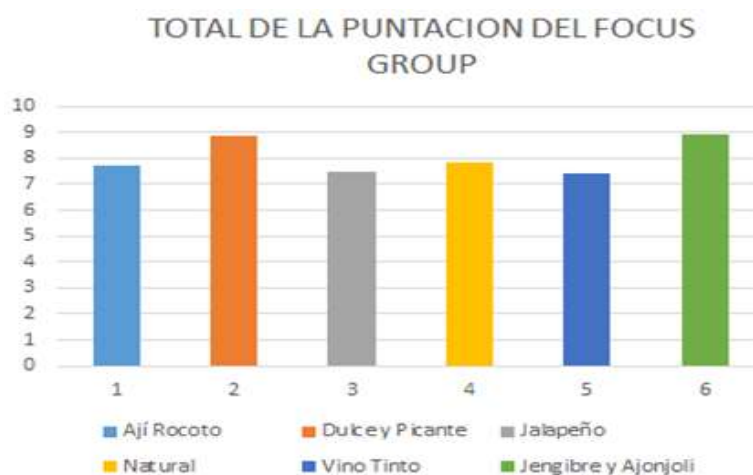


Figura 16. Total de puntuación de Focus Group

Interpretación del focus group

En la realización del focus group se pudo ver cuáles son las carnes que más les gusto a los estudiantes y cuáles son las carnes que comerían después de realizar alguna actividad física, y estas son: La de Jengibre y Ajonjolí y la dulce picante estas dos fueron las más votadas. La carne que se descarto es la de vino tinto es la que menos les gusto a los estudiantes.

3.10 Conclusiones

Hemos llegado a la conclusión de que la realización de este proyecto sería muy rentable ya que el Ecuador es un país altamente consumidor de carne y a la vez existen en varias provincias una alta cantidad de animales de carne como lo es Santo Domingo.

Esta creación de esta línea de productos ayudaría a implementar trabajos en el país ya que existe un gran escás de empleos por faltas de empresas a nivel nacional.

Hoy en día nos podemos dar cuenta que las personas se dedican hacer deporte y a tener una alimentación saludable y este tipo de snack sería muy utilizado por este tipo de personas y niños a la vez ya que les agrada mucho y es un alimento 100% natural y sano ya que es una proteína pura.

La tabulación de los resultados tanto de la validación de expertos y del focus group llegamos a ver cuál es nuestro producto estrella y a cuáles toca enfocarnos más para que a la gente le guste de igual forma.

La creación de este producto ayudaría a los deportistas a mantener una dieta sana, natural y a la vez aportando una gran cantidad de proteína, hierro, zinc y vitaminas.

4 CAPITULO VI. MANUAL DE PROCESOS PARA LE ELABORACIÓN DE UNA LINEA DE PRODUCTOS

4.1 Objetivos

4.1.1 Objetivo general

Elaborar una línea de cárnicos deshidratados como una opción saludable de alimentos para los deportistas.

4.1.2 Objetivos específicos

- Revisar las aplicaciones en que se enfoca el producto.
- Realizar las normas para la elaboración legal del producto.
- Encontrar las principales normas de elaboración de los productos.
- Elaboración del procedimiento de las recetas completas.
- Creación del formato del diseño de logo y empaque para la línea de productos.
- Descripción de las características de materia prima e insumos.
- Realización de las recetas estándar con costos.
- Análisis de costo del producto listo para la venta.

4.2 Aplicaciones

Las aplicaciones de esta línea de productos están enfocadas en que sea un producto completo y nutritivo, para que sea de los pocos que aporten proteína y energía sin ser procesado 100%. Uno de los principales valores agregados que da este producto es que es un alimento que contiene muy poca cantidad de grasa, aporta vitaminas y te da energía.

Este producto se presentará empacado al vacío y contendrá 50 gr de carne por empaque y también otros más grande que contendrán 90 gr.

4.3 Marco jurídico

De acuerdo al Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos, Artículo 8, los fabricantes de productos alimenticios a nivel nacional, deben cumplir con especificaciones físico- químicas, biomatológicas y microbiológicas, establecidas por el INEN.

Para obtener el registro sanitario, el interesado debe ingresar el formulario de solicitud a través del sistema automatizado. Los siguientes documentos se anexan al formulario: (Artículo 10)

1. Declaración de la norma técnica
2. Descripción de elaboración
3. Diseño de etiqueta
4. Especificaciones técnicas del material de envase
5. Ficha de estabilidad del producto
6. Descripción del código de lote
7. Notificación del pago por el valor correspondiente al derecho de servicios

“Una vez recibidos los requisitos señalados, en el término de 5 días a partir de la recepción de los mismos, se emitirá el informe técnico correspondiente, y siempre que no existen objeciones, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, emitirá el nuevo certificado de registro sanitario en el que constará la aplicación solicitada. Cabe recalcar que el registro sanitario tendrá una vigencia de 5 años, contados a partir de su concesión.” (Artículo 28) Además en el Artículo 45, se menciona que los análisis de inocuidad y calidad, serán restituidos por el fabricante, importador o titular del Registro Sanitario al establecimiento de expendio.

Las disposiciones específicas, de acuerdo a las normas descritas en el NTE INEN 1336:

- Las conservas de carne deben elaborarse en condiciones que cumplan con lo dispuesto en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados
- La temperatura superficial de las materias primas cárnicas que ingresan al proceso no debe ser superior a 7C
- El agua empleada en todos los procesos de fabricación, debe cumplir con la NTE INEN 1108
- Se debe utilizar sal para consumo humano indirecto
- Las conservas de carne no deben contener residuos de plaguicidas o sus metabolitos, o residuos de medicamentos veterinarios
- No se permite la adición de colorantes artificiales al producto

Los requisitos:

- Las conservas de carne deben presentar en los análisis sensoriales: olor, sabor, apariencia, textura y características propias
- Las conservas de carne no deben presentar alteraciones causadas por microorganismos o cualquier agente biológico, físico o químico
- Las conservas de carne deben estar exentas de amoníaco
- Las conservas de carne deben cumplir con los requisitos bromatológicos establecidos en la tabla a continuación

Tabla 22

Requisitos bromatológicos para la conservación de carnes

Requisitos	Min	Max.	Método de ensayo
Masa total escurrida %	55	-	NTE INEN 792
Ph	4.5	6.4	NTE INEN 783
Proteína %	10.0	-	NTE INEN 781

Tomado de Instituto Ecuatoriano de Normalización, s.f.

Con respecto a su envasado y embalado, las conservas se deben envasar en recipientes que aseguran su integridad y garanticen condiciones higiénicas durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El rotulado, debe cumplir con lo indicado en el RTE INEN 022, en la que no debe tener leyendas con significado ambiguo, ni descripciones que no puedan ser comprobadas.

Para concluir las autoridades de vigilancia del mercado ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva y dentro del ámbito de sus competencias.

4.4 Normas de operación

“El Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es tramitado ante uno de los organismos de inspección acreditado y registrado en la ARCSA. El responsable de la planta procesadora de alimentos deberá comunicar a la ARCSA, cinco días antes de la inspección, la fecha, hora y el inspector designado por organismo de inspección que haya seleccionado. Durante el proceso de certificación, la ARCSA podrá ser parte de las inspecciones que realice el organismo de inspección.” (ARCSA)

Al finalizar el proceso de inspección, el organismo acreditado entregará el acta, el informe favorable, la guía de verificación y el certificado a la planta o establecimiento.

El certificado de operación sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura de alimentos estará vigente por cinco años desde su concesión. Los organismos de inspección realizarán seguimientos anuales. (ARCSA)

4.5 Procedimientos

Aquí es donde podrán obtener la descripción detallada de la elaboración de cada una de las carnes deshidratadas y sus salsas.

4.5.1 Procedimientos del laminado de la carne

Se mantiene la pulpa de res a una temperatura de 4°C y empacada para que no exista contaminación de otros productos. Luego se realiza la desinfección de la laminadora en la cual se va a cortar la carne. Ahora empezamos a laminar a un grosor de 3mm para que la carne salga igual y lo vamos a lo que ya este laminada empacando y de nuevo al frio para que se mantenga en correcto estado la carne.

4.5.2 Procedimientos de almacenamiento de las carnes

Se debe de tener las fundas con el logo y todo ya listas para poder proceder al empaque adecuado.

Una vez realizado todos los procedimientos previos se toma la carne y se pone en las fundas y se le sella al vacío para evitar contaminaciones al momento de que salga a la venta.

4.5.3 Procedimiento de la carne deshidratada en salsa de ají rocoto

Para la elaboración de la carne deshidratada en salsa de ají rocoto primero recibimos la carne y revisamos que cumpla con las normas de BPM. Luego limpiamos los vegetales y los ajís para que se encuentren desinfectados con la solución adecuada de cloro y agua. Procederemos a la elaboración:

1. Empezamos picando los ajís rocotos, los pimientos verdes rojo y amarillo en brunoise.
2. Picamos la cebolla blanca y el perejil.
3. Mezclamos todo lo picado y ponemos el jugo de dos limones, Mostaza y vinagre.
4. Se pone sal y azúcar al gusto y listo.
5. Ponemos la carne previamente laminada con la salsa y dejamos macerar por 12H.
6. Retiramos todo el exceso de la salsa y ponemos en el deshidratador a una temperatura de 55°C por 9H aproximadamente.

7. Retiramos la carne del deshidratador revisando que este con la textura adecuada.
8. Ponemos las carnes en las fundas de empaque ya listas y las empacamos al vacío.

4.5.4 Procedimiento de la carne deshidratada dulce y picante

Para la elaboración de la carne deshidratada dulce y picante primero recibimos la carne y revisamos que cumpla con las normas de BPM. Se compra la miel y la pimienta cayena y se procede a la elaboración:

1. Realizamos una salsa diluyendo la miel con un poco de calor.
2. Agregamos salsa de soya.
3. Ponemos la pimienta cayena.
4. Licuamos todo lo anterior con media cebolla perla y un ajo.
5. Ponemos la carne previamente laminada a que se macere con la salsa por aproximadamente 12H.
6. Retiramos el exceso de salsa y ponemos en el deshidratador a una temperatura de 55°C por aproximadamente 12H.
7. Retiramos las carnes del deshidratador y las empacamos en las fundas lista para empacar al vacío.

4.5.5 Procedimiento de la carne deshidratada en salsa de jalapeño

Para la elaboración de la carne deshidratada en salsa de jalapeño primero recibimos la carne y revisamos que cumpla con las normas de BPM. Luego limpiamos los jalapeños y las naranjas para que se encuentren desinfectadas con la solución adecuada de cloro y agua. Procederemos a la elaboración:

1. Picamos la mitad de jalapeños en brunoise.
2. Licuamos la otra mitad de jalapeños con dos naranjas y un poco de miel.
3. Ponemos ajo y comino en polvo y mezclamos bien.
4. Agregamos sal y pimienta para rectificar sabor.

5. Mezclamos lo licuado con los jalapeños picados.
6. Ponemos la carne previamente laminada con la salsa y dejamos macerar por unas 12H.
7. Retiramos el exceso de la salsa y ponemos en el deshidratador a una temperatura de 55°C por aproximadamente 9H.
8. Quitamos la carne del deshidratador y ponemos en las fundas de empacar al vacío y las empacamos y listo.

4.5.6 Procedimiento de carne deshidratada a lo natural

Para la elaboración de la carne deshidratada a lo natural primero recibimos la carne y revisamos que cumpla con las normas de BPM. Ponemos la carne a una temperatura adecuada de 4°C. Procedemos a limpiar las naranjas con la solución de agua y cloro. Procedemos a elaboración:

1. Realizamos una salsa con la naranja sal y pimienta.
2. Ponemos en la carne ya laminada sal y pimienta lo necesario.
3. En la salsa le ponemos unas gotas de salsa inglesa y un poco de azúcar.
4. Dejamos la carne macerar con la salsa por 12H.
5. Retiramos el exceso de salsa y ponemos en el deshidratador.
6. Deshidratamos a una temperatura de 55°C por aproximadamente 9H.
7. Sacamos la carne del deshidratador y las ponemos en las fundas de empaque y las empacamos al vacío.

4.5.7 Procedimiento de carne deshidratada en salsa de jengibre y ajonjolí

Para la elaboración de la carne deshidratada jengibre y ajonjolí recibimos la carne y revisamos que cumpla con las normas de BPM. Ponemos la carne a una temperatura adecuada de 4°C en un refrigerador. Procedemos a revisar que existan todos los ingredientes necesarios y Procedemos a elaboración:

1. Tostamos el ajonjolí para que tenga más sabor.
2. Realizamos una salsa con la soya, azúcar morena, pimienta y el jengibre.
3. Le aumentamos un poco de aceite de ajonjolí.
4. Ponemos el ajonjolí tostado en la salsa.
5. Ponemos la carne a que se macere con la salsa por 12H.
6. Retiramos el exceso de salsa y ponemos en el deshidratador a una temperatura de 55°C por aproximadamente 9H.
7. Quitamos las carnes del deshidratador y ponemos en las fundas y empacamos al vacío.

4.6 Formato

Los siguientes artes fueron creados por Iván Fernando Andrade González, diseñador gráfico profesional y esto es un modelo de sugerencia para la línea de productos.



Figura 17. Ejemplos de logo para la línea de productos
Tomado de Andrade, 2017

4.7 Descripción de las características de materia prima e insumos

Los siguientes productos serán entregados por proveedores y unos pocos comprados directamente en el mercado que todo llega directamente a la planta de producción de los productos.

Tabla 23

Características de las materias primas e insumos

PRODUCTOS	OBSERVACIONES
Ají Rocoto	En canastas de 25cm x 15 cm contiene 500gr de ají rocoto mediano.
Pimiento Verde, rojo y Amarillo.	En gavetas plásticas de 10 kg. Pimientos de (150gr a 200gr) peso de cada uno y contiene unos 45 pimientos.
Limón Meyer	Gavetas plásticas perforadas de 10kg, unidades al 75% de madurez total, peso entre 80 - 100gr, variedad Meyer sin pepa.
Cebolla blanca	Atado de cebolla blanca peso 500gr.
Perejil	Atado de perejil peso 250gr
Jalapeños	En canastas de 25cm x 15 cm contiene 500gr de jalapeños frescos.
Naranja	Gavetas plásticas de 10kg, Naranjas al 75% de madurez total, peso entre 150 - 200gr, Naranja nacional.
Miel de abeja	Tarrina plástica de 1 lt.
Sal	Funda de 5 kg
Azúcar morena	Costales de medio quintal cosido de fábrica.
Jengibre en polvo	Paquete 100 gr sellado de fábrica.
Ajo en polvo	Paquete de 50gr comprado en el mercado.
Pimienta Cayena	Paquetes de 250 gr empacado.
Pimienta negra	Pimienta en grano tarro de 500gr
Soya	Tarro de 250ml

4.8 Diagrama de flujo

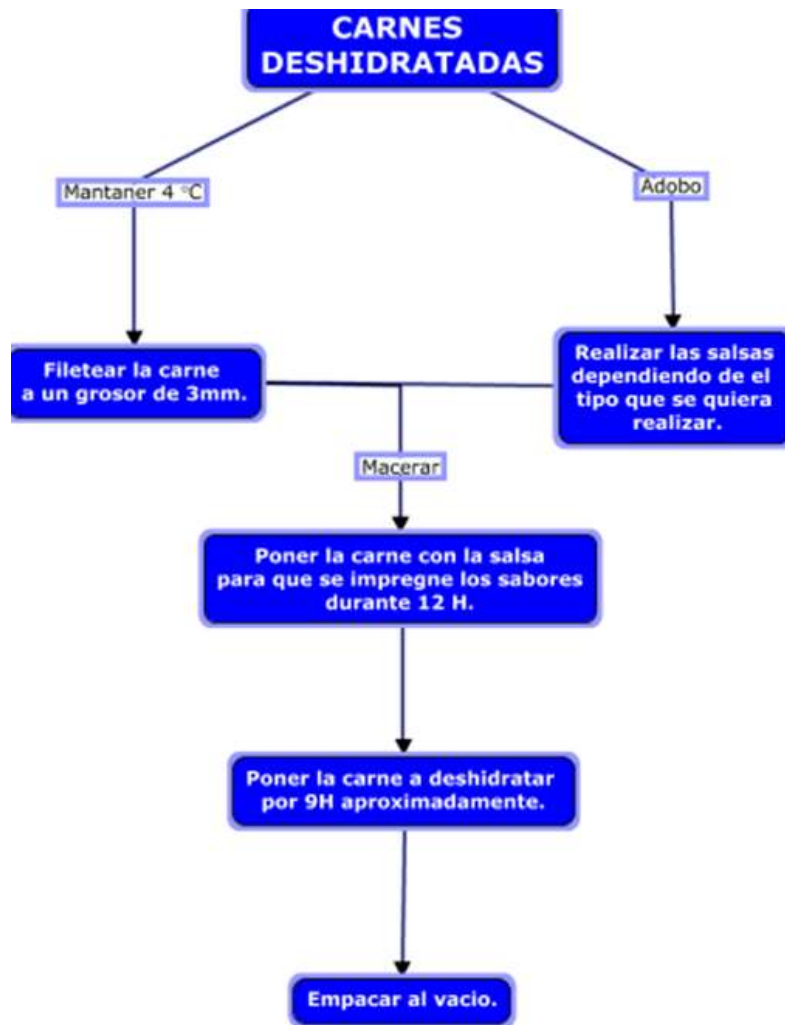



Figura 18. Diagrama de flujo proceso de carnes deshidratadas

4.9 Recetas estándar con costos y fotos

Tabla 24

Carnes deshidratadas en salsa de ají rocoto

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE AJÍ ROCOTO			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 8,37	\$ 1,67
0,03	kg	Ají rocoto	\$ 3,30	\$ 0,10
0,02	kg	Pimiento rojo	\$ 2,45	\$ 0,05
0,06	kg	Pimiento amarillo	\$ 2,46	\$ 0,15
0,03	kg	Pimiento verde	\$ 1,96	\$ 0,06
0,15	kg	Cebolla perla	\$ 2,39	\$ 0,36
0,06	kg	Limón meyer	\$ 1,62	\$ 0,10
0,002	kg	Azúcar	\$ 0,90	\$ 0,00
0,001	kg	Pimienta	\$ 15,20	\$ 0,02
0,001	kg	Sal	\$ 0,38	\$ 0,00
0,02	lt	Vinagre	\$ 1,41	\$ 0,03
0,02	kg	Mostaza	\$ 41,00	\$ 0,82
			VALOR TOTAL	\$ 3,35
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,84
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Hacemos la salsa de ají, picando todos los pimientos, el ají y la cebolla en brunoise y agregamos los demás ingredientes.			
	3.- Ponemos la carne a macerar con la salsa de ají durante 12 H aproximadamente.			
	4.- Ponemos en el deshidratador la carne a una temperatura de 55°C durante 9H aproximadamente.			
	5.-Retiramos del deshidratador y cortamos en pedazos pequeños y empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

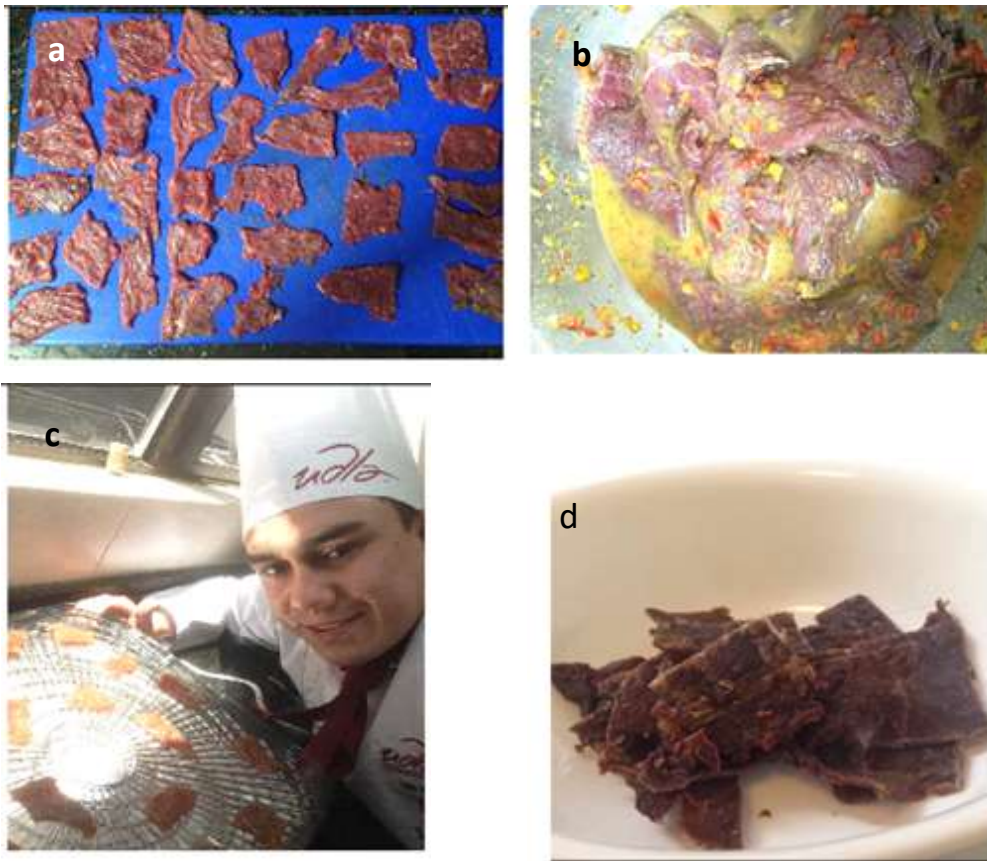


Figura 19. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de ají rocoto

- a Laminación de carne
- b Ponemos la carne a macerar
- c Ponemos la carne a deshidratar
- d Sacamos la carne de la deshidratación

Tabla 25.

Carnes deshidratadas en dulce y picante

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA DULCE Y PICANTA			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,06	kg	Cebolla perla	\$ 2,39	\$ 0,14
0,04	kg	Miel de abeja	\$ 9,20	\$ 0,37
0,03	kg	Ajo	\$ 8,00	\$ 0,24
0,08	kg	Soya	\$ 8,00	\$ 0,64
0,02	kg	Pimienta cayena	\$ 20,90	\$ 0,42
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 2,25
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,56
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Realizamos la salsa licuando todos los ingredientes.			
	3.- Dejamos la carne macerar en la salsa durante unas 12H.			
	4.- Ponemos la carne en el deshidratador retirando el exceso de salsa, y dejamos que se deshidrate a 55°C por 9 H aproximadamente.			
	5.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

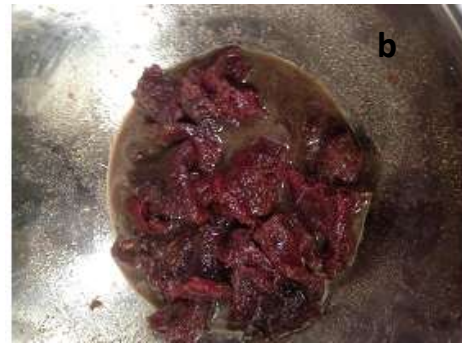


Figura 20. Proceso de carnes deshidratadas en dulce y picante

- a Laminación de carne
- b Ponemos la carne a macerar
- c Ponemos la carne a deshidratar
- d Sacamos la carne de la deshidratación

Tabla 26.

Carnes en salsa de jalapeño

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE JALAPEÑO			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,125	lt	Naranja	\$ 3,00	\$ 0,38
0,050	lt	Limón Meyer	\$ 1,62	\$ 0,08
0,030	kg	Miel de abeja	\$ 12,80	\$ 0,38
0,006	kg	Comino	\$ 13,00	\$ 0,08
0,005	kg	Ajo	\$ 17,40	\$ 0,09
0,200	U	Jalapeños	\$ 3,50	\$ 0,70
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 1,97
			VALOR POR PORCIÓN	\$0,49
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Realizamos una salsa licuando los jalapeños la mitad más los demás ingredientes.			
	3.- Picamos los jalapeños e incorporamos a la salsa.			
	4.- Dejamos la carne macerar en la salsa durante unas 12H.			
	5.-Ponemos la carne en el deshidratador retirando el exceso de salsa, y dejamos que se deshidrate a 55°C por 9 H aproximadamente.			
	6.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

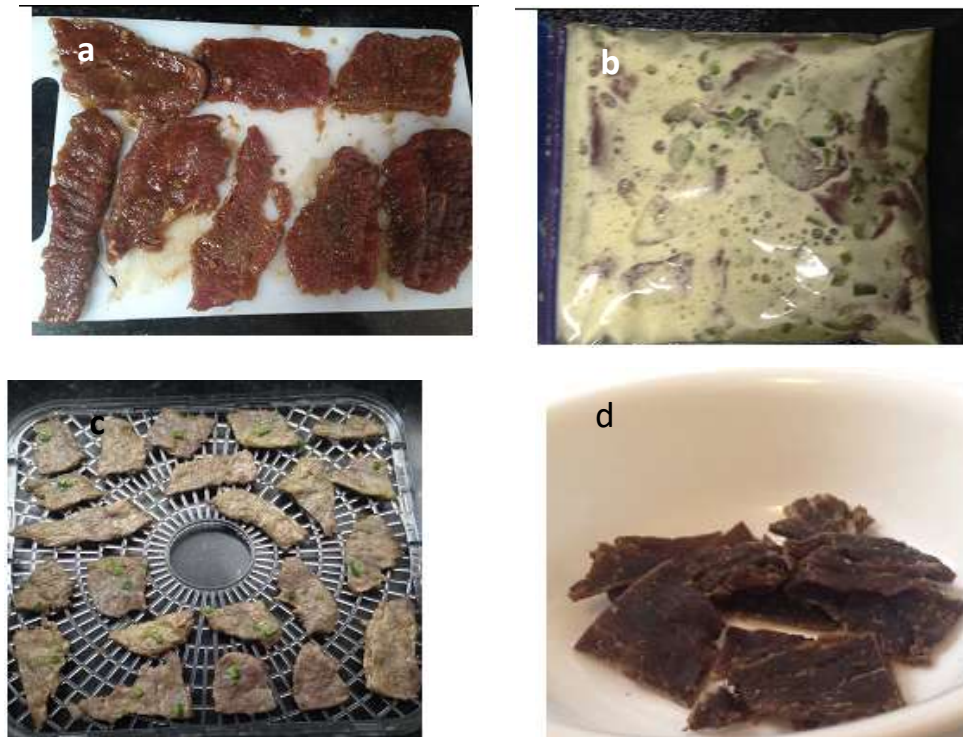


Figura 21. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de jalapeño

- a Laminación de carne
- b Ponemos la carne a macerar
- c Ponemos la carne a deshidratar
- d Sacamos la carne de la deshidratación

Tabla 27.

Carnes a lo natural

 FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA A LO NATURAL			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,2	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,2	kg	Naranja	\$ 3,00	\$ 0,60
0,02	kg	Azúcar	\$ 0,90	\$ 0,02
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,005	kg	Sal	\$ 1,02	\$ 0,01
			VALOR TOTAL	\$ 1,05
			VALOR POR PORCIÓN	\$0,26
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm la carne.			
	2.- Realizamos una salsa con la naranja azúcar sal y pimienta.			
	3.- Dejamos macerar por 12 H aproximadamente.			
	4.- Ponemos en el deshidratador a 55° C durante 9 H aproximadamente.			
	5.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.



Figura 22. Proceso de carnes deshidratadas a lo natural

a Laminación de carne

b Ponemos la carne a macerar

c Ponemos la carne a deshidratar

d Sacamos la carne de la deshidratación

Tabla 28.

Carnes en salsa de jengibre y ajonjolí

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA	CARNE DESHIDRATADA CON SALSA DE JENGIBRE Y AJONJOLÍ			
GÉNERO	PROTEÍNA			
PORCIONES / PESO				
*PORCIÓN	4 / 55 gr			
PROFESOR / INVESTIGADOR	Ing. DANIEL ARTEAGA / LUIS PAZMIÑO			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,200	kg	Carne de res (pulpa)	\$ 1,28	\$ 0,26
0,100	lt	Soya	\$ 19,00	\$ 1,90
0,030	kg	Jengibre	\$ 15,00	\$ 0,45
0,020	kg	Azúcar morena	\$ 1,10	\$ 0,02
0,005	kg	Pimienta	\$ 35,00	\$ 0,18
0,050	kg	Ajonjolí tostado	\$ 11,00	\$ 0,55
			VALOR TOTAL	\$ 3,35
			VALOR POR PORCIÓN	\$ 0,84
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.- Laminamos de un grosor considerable de 3mm a 3.5mm la carne.			
	2.- Licuamos la soya el jengibre, azúcar morena y la pimienta.			
	3.- Tostamos el ajonjolí y agregamos a la salsa.			
	4.- Dejamos macerar la carne con la salsa por 12 H aproximadamente.			
	5.- Ponemos en el deshidratador a 55° C durante 9 H aproximadamente.			
	6.- Retiramos la carne del deshidratador y cortamos en tamaños pequeños y las empacamos al vacío.			

Adaptado de Universidad de las Américas, s.f.

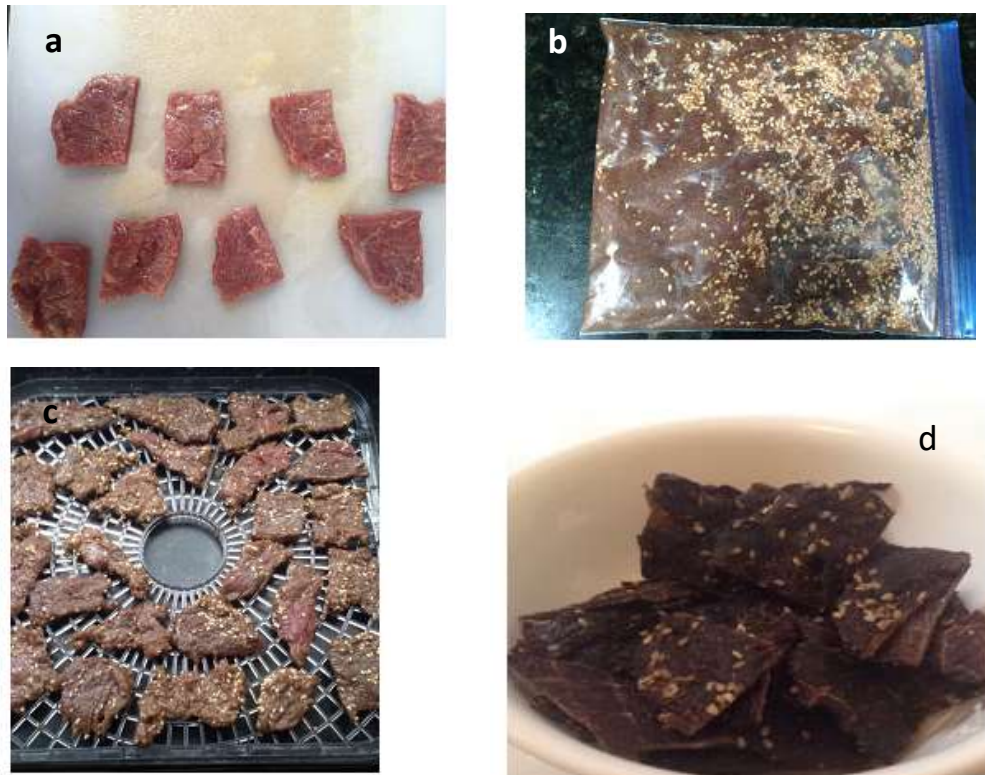


Figura 23. Proceso de carnes deshidratadas en salsa de jengibre y ajonjolí

- a Laminación de carne
- b Ponemos la carne a macerar
- c Ponemos la carne a deshidratar
- d Sacamos la carne de la deshidratación

4.10 Análisis de costos de la receta estándar

Los costos obtenidos en las recetas estándar se le suma el costo de las fundas para empacar al vacío que es \$0,75 de dólar y también toca sumarle el 33% de gastos básicos. Lo que cada carne con su empaque tendría un costo de:

Salsa de ají rocoto: $\$0,84 + \$0,28 + \$0,75 = \$1,87$

Dulce y picante: $\$0,56 + \$0,19 + \$0,75 = \$1,50$

Salsa de Jalapeño: $\$0,49 + \$0,16 + \$0,75 = \$1,40$

A lo Natural: $\$0,26 + \$0,09 + \$0,75 = \$1,10$

Jengibre y Ajonjolí: $\$0,84 + \$0,28 + \$0,75 = \$1,87$

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

La tabulación de los resultados realizados a expertos y a estudiantes salió de que si será aceptada en el mercado este tipo de carne ya que es natural y saludable para las personas.

En las pruebas de la realización de este producto nos hemos dado cuenta que la mezcla de diferentes tipos de condimentos y salsas ayudan a que el snack sea aparte de una proteína pura también tenga vitaminas y te ayuden a implementar la energía y te mantiene sano.

El uso de las normas BPM garantiza al público una creación de un alimento trabajado 100% limpio y les da una perspectiva diferente y positiva ya que saben que es un alimento trabajado correctamente cumpliendo todas las normas de seguridad.

Este producto puede durar varios días sin dañarse ya que al momento de deshidratar se elimina los líquidos y queda un 90% seca la carne y eso evita que se dañe la misma.

La creación de este producto ayudaría a los deportistas a mantener una dieta sana, natural y a la vez aportando una gran cantidad de proteína, hierro, zinc y vitaminas.

5.2 Recomendaciones

Para la realización de estos productos se recomienda que sigan las normas de implementación de seguridad como el implementar desde un inicio las BPM para que exista desde el comienzo un producto de calidad.

Se debe siempre realizar inspecciones a los proveedores para saber qué tan bueno es el producto que nos entregan y de donde proviene el producto y que nos mantengan algo de calidad de calidad.

Siempre hay que realizar un control de recepción de los alimentos ya que uno nunca debe confiar, ya que para salir al mercado el producto tiene que ser siempre de calidad.

Se recomienda para que el producto se mantenga en correcto estado es empacarlo al vacío después de que salga del deshidratador.

REFERENCIAS

- Albarracín, J. (2010). *Impacto de las exportaciones petroleras en el desarrollo de la economía ecuatoriana durante el periodo 1972-2007*. Recuperado el 10 de abril de 2017 de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/995/1/teco690.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de Investigación, Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales*. Editorial Prentice Hall Pearson: Colombia. Tercera Edición,
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Pearson Educación: Colombia.
- Buen Vivir. (s.f.). *Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017*. Recuperado el 10 de mayo de 2017 de <http://www.buenvivir.gob.ec/>
- Bullandcleaver. (2016). *Biltong Facts: The History of Dried Meats*. Recuperado el 12 de mayo de 2017 de <https://bullandcleaver.com/blogs/biltong-facts/tagged/the-history-of-dried-meat>
- Cuvi, P. (2014). *Carlos Gallardo y el boom de la gastronomía*. Recuperado el 07 de abril de 2017 de <http://www.revistamundodineros.com/?p=2392>
- Daguin, A. (2016). *Preserved Meat Guide*. Recuperado el 22 de mayo de 2017 de <http://www.dartagnan.com/preserved-meat-methods.html>
- El Telégrafo. (s.f.). *El 41.8% de los ecuatorianos practica algún deporte*. Recuperado el 28 de abril de 2017 de <http://www.letelegrafo.com.ec/noticias/otros-deportes/26/el-418-de-los-ecuatorianos-practica-algun-deporte>
- El Universo. (2015). *Ecuador 15 años ligados a la dolarización*. Recuperado el 16 de abril de 2017 de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/01/11/nota/4417811/15-anos-ligados-dolarizacion>
- Favero, J. (2013). *Protein Turnover in Male Endurance Runners Following Exercise*. Recuperado el 15 de marzo de 2017 de <http://digitalcommons.uconn.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1534&c>

ontext=gs_theses&sei-
 redir=1&referer=https%3A%2F%2Fscholar.google.com.ec%2Fscholar%3Fstart%3D10%26q%3Dbeef%2Bjerky%2Band%2Bathletes%26hl%3Den%26as_sdt%3D0%2C5#search=%22beef%20jerky%20athletes%22

- Guarderas, V. (2012). *El precio del petróleo*. Recuperado el 11 de abril de 2017 de <http://www.elcomercio.com/opinion/precio-del-petroleo.html>
- Guerrero, I. (2010). *Tecnología de Carnes*. Editorial Trillas: México.
- Harrison, J. (2001). *Home Style Beef Jerky*. Recuperado el 18 de mayo de 2017 de <http://www.ingentaconnect.com/content/iafp/jfp/2001/00000064/00000008/art00017>
- Honikel, K. (2007). *The use and control of nitrate and nitrite for the processing of meat products*. Recuperado el 10 de mayo de 2017 de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174007001994>
- INEC. (2010). *Resultados del Censo*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Recuperado el 08 de abril de 2017 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- INEC. (2010). *Resultados del Censo*. Recuperado el 20 de abril de 2017 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Carne y productos cárnicos*. Recuperado el 27 de marzo de 2017 de <https://ia601901.us.archive.org/33/items/ec.nte.1336.2010/ec.nte.1336.2010.pdf>
- Jerky. (2016). *History of Jerky*. Recuperado el 02 de mayo de 2017 de <http://www.jerky.com/history-of-jerky>
- Johnson, J. (2014). *History of Jerky*. Hi-Country Snack Foods Inc. Recuperado el 17 de mayo de 2017 de <http://www.hicountry.com/from-the-field/history-of-jerky/>
- Lawrie, R. (2007). *Ciencia de la carne*. Editorial Acribia: España.
- Lujan, N. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Editorial Folio: Barcelona.
- Monroy, P. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Editorial Limusa: México.

- Pegg, R. (2006). *Nutritional Characteristics of emu*. Recuperado el 05 de marzo de 2017 de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814605002888>
- Pérez, Bustamante y Ponce (2015). *Nuevas normas para la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados*. Recuperado el 07 de marzo de 2017 de <http://www.pbplaw.com/nuevas-normas-certificacion-buenas-practicas-manufactura-alimentos-procesados>.
- Quiroz, G. (2015). *En Guayas se practica menos deporte que el resto de provincias de Ecuador*. Recuperado el 02 de marzo de 2017 de <http://www.elcomercio.com/datos/guayas-practica-deporte-ecuador-provincias.html>
- Shuler, F. (2012). *Sports Health Benefits of Vitamin D*. Sage Journals. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1941738112461621>
- Smith, R. (2017). *Vitamin C Papers Hot off the Press*. Health Kitchen. Recuperado el 17 de marzo de 2017 de <https://static1.squarespace.com/static/5111d55fe4b0a36262da23cc/t/588fddb6bf629a5f22e8b595/1485823416292/Vitamin+C+Papers+Hot+off+the+Press+1.pdf>
- Varnam, A. (2009). *Carne y productos cárnicos, tecnología, química y microbiología*. Editorial Acribia: España.
- Yépez, D. (2015). *La cocina ecuatoriana se perfila como potencia gastronómica*. El comercio: Ecuador. Recuperado el 18 de abril de 2017 de <http://www.elcomercio.com/tendencias/cocinaecuatoriana-gastronomia-potencia-festivalmesabe-quito.html>

ANEXOS

ANEXO 1. ENCUESTAS

ENCUESTA DE PROVEEDORES DE CARNES

Nombre del local: El Sueco

De donde traen la carne: Santo Domingo de los Colorados

¿Qué opina usted acerca de la industria de carnes desecadas?

Es una buena opción ya que la gente tendría más variedad de alimentos sanos en lo que es carne.

¿Qué conoce acerca del tema?

Sé que las carnes deshidratadas son muy buenas ya que aportan gran cantidad de proteína.

¿Qué tipo de carnes recomienda el proveedor para el desarrollo de carnes deshidratadas?

Por tipo de carne que tiene que ser sin grasa y por costos yo creo que lo mejor sería pulpa de res ya que a esta se le va a laminar para hacer el producto.

¿Cómo es el mercado de la industria de carnes?

Existe mucha competencia ya que hay carne también en el oriente, pero la de la costa es mucho mejor y se vende mucho más, por eso el Supermaxi tiene la mayor compra de ganado en la costa en Santo Domingo.

¿Usted cree que la carne deshidratada les gustaría a las personas?

Si les va a gustar, pero a ciertas gentes ya que no se siente igual que comerse una carne, lo bueno es que esta es más fácil de digerir y no tienes que prepararla.

¿Cuál considera usted que sea la ganancia económica en la venta de carnes deshidratadas?

Dependiendo el tipo de preparación que use puede ser al doble la ganancia ya que es un producto listo para ingerir.

¿Qué sabores de carnes desecadas considera usted que atraería más al público para la venta?

El sabor que más les gustaría es medio picante ya que somos un país que comemos bastante ají.

¿Cuáles son las empresas que tienen mayor consumo y venta de alimentos cárnicos?

Existen varias empresas, pero en lo que se conoce a lo grande la que mayor compra de carne tiene es la línea KFC.

¿Cómo cree que les ayudaría la producción de carnes deshidratadas?

Nos podría ayudar a que la gente compre más carne para deshidratar y tendríamos más venta.

ENCUESTA DE PROVEEDORES DE CARNES

Nombre del local: LOMO FINO

De donde traen la carne: REGION COSTA, SIERRA Y ORIENTE DEL ECUADOR

¿Qué opina usted acerca de la industria de carnes desecadas?

Es un mercado limitado y difícil de cubrir en Ecuador.

¿Qué conoce acerca del tema?

Procesos, producción, calidad y competencia.

¿Qué tipo de carnes recomienda el proveedor para el desarrollo de carnes deshidratadas?

Pulpa de res limpia y con tasa microbiológica mínima.

¿Cómo es el mercado de la industria de carnes?

El mercado es muy variable y dependiente de la oferta y la demanda lo cual influye directamente en el precio.

¿Usted cree que la carne deshidratada les gustaría a las personas?

Solo a cierto segmento de mercado.

¿Cuál considera usted que sea la ganancia económica en la venta de carnes deshidratadas?

El valor agregado sensorial.

¿Qué sabores de carnes desecadas considera usted que atraería más al público para la venta?

Picante.

Dulce.

¿Cuáles son las empresas que tienen mayor consumo y venta de alimentos cárnicos?

Grupo KFC

Grupo Mayflower

Cátering

¿Cómo cree que les ayudaría la producción de carnes deshidratadas?

De ninguna manera ya que no es su línea de producción. Las carnes deshidratadas deben ser direccionadas a segmentos específicos de mercado, y no pertenecen a cadenas de comida fresca y rápida.

ENCUESTA DE PROVEEDORES DE CARNES

Nombre del local: Que Rica Carne

De donde traen la carne: Santo Domingo de los Tsáchilas

¿Qué opina usted acerca de la industria de carnes desecadas?

Es una muy buena alternativa para conservar proteínas de alta calidad por mucho tiempo. Sin embargo, aún no existe en el país una industrialización ni consumo masivo de carnes deshidratadas.

¿Qué conoce acerca del tema?

Que generalmente se lo hace con carne de vacunos y se deben utilizar procesos de deshidratación con tiempos y temperaturas adecuados para matar bacterias. Además, que esta carne conserva su nivel nutricional, rico en proteínas, fósforo, sodio hierro, zinc. Puede ser conservada por mucho tiempo sin deteriorarse, por contener hasta menos de un 10% de humedad.

¿Qué tipo de carnes recomienda el proveedor para el desarrollo de carnes deshidratadas?

Pienso que se deberían utilizar cortes no muy costosos ni tampoco los apreciados por su marmoleo, suavidad, jugosidad, ternura etc para no perder estas características. Pero tampoco se debería utilizar los peores, pienso que se debería utilizar cortes semiduros o puntas de cadera, pulpa redonda etc

¿Cómo es el mercado de la industria de carnes?

En cuanto a precios, muy fluctuantes la alta o baja oferta de carne esto debido a los escasos pastizales en ciertas épocas del año en zonas ganaderas importantes del país.

Los niveles de consumo son muy marcados en ciertas épocas del año especialmente en fechas festivas.

El consumo de carne de res depende mucho del poder adquisitivo de la gente, el pollo es la carne más barata y por ende la más consumida.

¿Usted cree que la carne deshidratada les gustaría a las personas?

Pienso que sí, se debería trabajar en la mentalidad de la gente y romper muchos paradigmas que siguen latentes acerca del tema, muchos piensan que la carne seca es procesada con compuestos cancerígenos y que por lo tanto no se debería consumir.

¿Cuál considera usted que sea la ganancia económica en la venta de carnes deshidratadas?

Sin duda que por ser un producto que ha sido sometido a procesos estrictos de deshidratación y con costos más altos de producción, sus precios deben ser más elevados que los de un corte tradicional, para cubrir dichos costos, sin embargo, la ganancia estaría en el reducido uso de energía para preservar carne deshidratada.

¿Qué sabores de carnes disecadas considera usted que atraería más al público para la venta?

Pienso que el mantener el sabor original de la carne llamaría mucho la atención del consumidor.

¿Cuáles son las empresas que tienen mayor consumo y venta de alimentos cárnicos?

Grupo la Favorita, Avícola Fernandez (Guayaquil)

¿Cómo cree que les ayudaría la producción de carnes deshidratadas?

Que en caso de que las ventas caigan por cualquier razón, este producto puede ser almacenado y conservado por mucho más tiempo que un corte congelado o refrigerado.

ANEXO 2. HOJAS DE VIDA

Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte

DATOS PERSONALES

Cédula de Identidad: 172456321-6

Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador

Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990

Dirección: Urb. Armenia 1, Casa 232. Juan José Izurieta y Leonardo Villagómez. Valle de los Chillos.

Teléfonos: (02) 2346472 / 0984584568

E-mail: cynthia2106_@hotmail.com

Estado Civil: Soltera

Contacto en caso de emergencia: Ing. Gabriel Peñafiel Ronquillo, 0992743443/2346472

Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com

PERFIL

Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario. Idiomas: español, Nativo

Inglés (Intermedio hablado y escrito) francés (Intermedio hablado y escrito)

Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas. Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.

EDUCACIÓN

EDUCACIÓN SUPERIOR

Universidad San Francisco de Quito 2008-
2013 Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude

Concentración: Arte Culinario

Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos.

Pastelería, Repostería Fina.

Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia) 2012

Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa.

EDUCACIÓN MEDIA

Unidad Educativa Naval "Cmdte. Cesar Endara Peñaherrera"
2003-2008 Bachiller: Especialización Químico- Biólogo

Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson" 2002-2003

EDUCACIÓN BÁSICA

Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson" 1997-2002

Colegio Bilingüe "Henri Becquerel" 1995-1997

Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes "ABC" 1994-1995

EXPERIENCIA LABORAL

Emprendimiento Personal (Quito- Ecuador) Agosto 2008 - Hasta el presente

Freelance

Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.

Universidad de las Américas (Quito-Ecuador)
– Junio 2016

Marzo 2015

Docente, Escuela de Gastronomía

Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Cocina, Servicio y Pastelería.

Universidad de las Américas (Quito-Ecuador)
Marzo 2015

Julio 2014-

Asistente de Gestión, Escuela de Gastronomía

Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Públicas, Coordinación en general.

Restaurante “Alma Cocina” (Quito-Ecuador)
2013- Abril 2014

Septiembre

Cocinero (a)/Pastelero (a)

Rotación por las distintas áreas de cocina. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina.

Restaurante “Marcus” USFQ (Quito- Ecuador)
2013- Mayo 2013

Enero

Practicante (cocina y servicio)

Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.

Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador)
2010 – Enero 2013

Enero

Asistente de Cátedra

Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.

Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia)
2012- Septiembre 2012

Mayo

Pasante

Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.

Hotel "Dann Carlton" (Quito-Ecuador)

Junio 2011 - Agosto 2011

Pasante, Asistente de Cocina

Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.

Thikë Eventos (Quito- Ecuador)

Octubre 2009 - Junio 2011

Asistente de Cocina y Servicio

Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Mesera eventual

Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.

Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) Junio 2010 - Agosto 2010

Pasante, Asistente de Cocina y Pastelería

Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.

Fundación "Niños con Destino"

Voluntariado

Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CURSOS Y CERTIFICACIONES

Curso Normas ISO22000 Julio 2015

“Bureau Veritas” Quito Ecuador

Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 Julio 2015

“Bureau Veritas” Quito Ecuador

Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias
Abril-2009

“Gourmonde Equinoccial 2009” Quito, Ecuador

Curso de Postres Magistrales Mayo-2011

ENSP Pâtisserie Yssingaux Quito, Ecuador

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso “Cuisine du Monde”

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia Ecully, septiembre 13 de 2012.

REFERENCIAS LABORALES Y PERSONALES

Chef Claudio Ianotti

Director Académico Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo USFQ

Cel: 098 701 7930

E-mail: cianotti@usfq.edu.ec

Chef Mario Jiménez

Chef Ejecutivo Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo USFQ

Cel: 098 728 9062

E- mail: mjimenez@usfq.edu.ec

Chef Homero Miño

Sous Chef Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo USFQ

Cel: 099 980 9642

E-mail: hmino@usfq.edu.ec

Chef Andrés Viteri

Chef Ejecutivo "Hotel Dann Carlton Quito" Cel: 099 796 3620

Chef Luis Nárvaez

Gerente Capacitación "Qualucit" Cel: 098 710 9195



NOMBRE: Luis Alberto Narvárez Almeida
DIRECCIÓN: La Luz, bloque 16, piso 5 "A" calle Diógenes Paredes y Rafael Bustamante
TELÉFONO: 2 406 - 395 / 0987 109 - 195
FECHA DE NACIMIENTO: Octubre 12 de 1970

ESTADO CIVIL: Casado, dos hijos

NACIONALIDAD: Ecuatoriano

IDIOMAS: Inglés, Español

EDUCACIÓN:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Quito, Ecuador

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

FORMACIÓN PROFESIONAL:

- ❖ Certificado de Instructor de Cuisine
 - ❖ Certificado Chef Ejecutivo UIO código 791
 - ❖ Curso de La Habana Cuba
- Gestión en Hostelería
- ❖ Escuela de la Marina Mercante
 - ✓ Diploma de Marinero y Chef Mayordomo
 - ❖ Universidad Interamericana, Costa Rica

- Le Cordón Blue
 - ✓ Bases y secretos de la Cocina Francesa
 - ✓ *Cocina regional y tradicional Francesa*
- ❖ *Universidad De Las Américas UDLA*
 - ✓ *Demostración de clases prácticas – Kendall*
 - ✓ *Festival de los Sabores de Brasil – Embajada de Brasil*
 - ✓ *Docencia y Pedagogía de Laboratorios de Alimentos y Bebidas*
 - ✓ *Comida Italiana*
 - ✓ *Técnicas avanzadas de Marketing para Eventos y Congresos*
 - ✓ *Repostería y Chocolate*
 - ✓ *Comida Ecuatoriana*
 - ✓ *Cocina Francesa*
- ❖ Food Knowledge
 - ✓ Seminario taller de manipulación segura de alimentos en negocios
“Alimentos Seguros”
- ❖ *American Institute of Baking*
 - ✓ *Como desarrollar un programa de limpieza y sanidad*
- ❖ Centro de Formación Hotelera CAPACITUR
 - ✓ *Diploma en Sanitación*
 - ✓ *Diploma Sanitación y manipulación higiénica de alimentos*
- ❖ Swiss Contact
 - ✓ *Comida Tailandesa y Elaboración de nuevos menús – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
 - ✓ *Cocina Francesa y Suiza con base moderna – Master Chef Humbert Rossier, Suiza*
- ❖ Levapan
 - ✓ *Curso de Panadería y Pastelería*
- ❖ FLACSO
 - ✓ *Comida, Patrimonio y Etnicidad*
- ❖ Hostería San José
 - ✓ *Alta cocina y mejoramiento de técnicas en cocina a la minuta – Master Chef Jos Baijens, Holanda*
 - ✓ *Cocina Italiana – Master Chef Giuseppe Baronccini*
- ❖ Asociación de Chefs del Ecuador
 - ✓ *Curso de Arte y Ciencia de la Cocina*

- ✓ *Gerencia en Cocina*
- ❖ Hotel Sheraton – Quito
 - ✓ *Taller de Liderazgo*
- ❖ Hotel J. W. Marriot – Quito
 - ✓ *Great Food, Safe Food*
 - ✓ *Manejo y uso de extintores móviles A, B y C*
- ❖ Galardon C.H.A.M.P.S.
 - ✓ *Seminario de Marketing y Gerencia empresarial*

CERTIFICADOS PROFESIONALES:

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

HISTORIA LABORAL:

➤ **2014 hasta la Actualidad**

Empresa Qualucit (Personal)

Quito – Ecuador

Posición:

Gerente de Capacitación Profesional (Propietario)

Coordinación de capacitaciones y dirección de cursos, clasificación de información, organización y supervisión de capacitadores, asesorías empresariales y reingenierías de procesos.

- **Noviembre 2013 a la Actualidad**
- **UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS UDLA**
- **ESCUELA DE GASTRONOMÍA**
- **Quito – Ecuador**

Posición:

Docente Gastronomía Alta cocina, Cocina Ecuatoriana, Cocina Internacional y Director Culinario CIGE Centro de Investigación, Innovación y Promoción de la Gastronomía Ecuatoriana.

Coordinación y supervisión de todo el staff de docentes, Catedrático en cocina Ecuatoriana y Alta cocina internacional, cocina vanguardista, costos en cocina, nuevas técnicas de cocina, técnicas de montaje, festivales de cocina y eventos con Alumnos, formación con prácticas reales, asesoramiento de tesis y jurado.

Ex Gerente de Alimentos y Bebidas de Gastronomía

- **Noviembre 1, 2002 hasta 15 de agosto 2013**
- **GARDEN HOTEL AEROPUERTO SAN JOSÉ**
- **SPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS**
- **Puembo – Ecuador**

Posición:

Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas
Capacidad 100 personas en Habitaciones.

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

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

Banquetes de hasta 700 personas

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones en el departamento de alimentos y bebidas, informó directamente al director general Y hacer que la planificación del menú, los costes laborales, recetas estándar y la contratación y capacitación del personal de servicio y cocina.

Logros:

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

- **CURSO DE ACTUALIZACIÓN desde el 20 de octubre 2009 a 2010
AUBERGUES SUISSE**
- **SUGNENS, SUIZA**

Posición:

Chef Ejecutivo Asesor

Diseño e implementación de nuevos menús, diseño de festivales, creación de nuevos objetivos y normas, capacitación permanente a todo el personal, creación de estándares de calidad y manipulación segura de alimentos y desechos, presentación y preparación de platos, hojas de control de inventario, hojas de pedido.
Restaurante gastronómico con servicio de degustación con varios cursos estilo gourmet y platos a la carta y cafetería.

Restaurante de la Guía Michellin

4 estrellas

- **2001 – 2002 HOTEL RADISSON EUROPA Y CENTRO DE CONFERENCIAS,
Y LAS RESIDENCIAS DE GOLF HOTEL.**

Posición:

Chef Ejecutivo en los dos lugares al mismo tiempo

170 habitaciones, 24 suites

140 restaurante gourmet del café

Servicio de habitaciones

Banquetes 1400 personas

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1999 – 2001 FOUR POINTS BY SHERATON CLUB RANCHO SAN FRANCISCO BY SHERATON**

Quito – Ecuador**Posición:**

Chef Ejecutivo en Hotel Sheraton y Chef en Rancho San Francisco El Four Points Sheraton cuenta con 140 confortables habitaciones 120 habitaciones ejecutivas, 10 suites junior y 10 suites. Este hotel cuenta con el Restaurante La Fragata, ofrecen una amplia gama de delicias internacionales y nacionales.

Bar Pub, Cafetería y festivales gastronómicos mensuales. Banquetes de 600 personas aproximadamente y con servicio de catering de 1000 personas sólo en el hotel.

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

Deberes:

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

➤ **1998 – 1999 HOTEL JW MARRIOTT**

Quito – Ecuador

Posición:

Lead Cook

257 habitaciones y 16 suites

Dispone de 4 restaurantes internacionales.

La Hacienda Comida Española y de alimentos gourmet, para 140 personas. El Restaurante Bistro Latino Cocina Típica y Nueva cocina para 300 personas Exchange Lobby Bar Servicio de Cafetería y Alimentación, a 300 personas, la barra de sushi, para 100 personas.

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

Deberes:

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

Logros:

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

➤ **1996 A 1998**

INTERNACIONAL AKROS HOTELES Y RESORTS

Quito – Ecuador

Posición:

Chef de Partida

144 habitaciones 24 Suites de Lujo

Este hotel fue reconocido como el mejor en alimentación en Quito Contaba con invitados exclusivos y artistas como Marta Sánchez, Proyecto Uno, Ray Ruiz, Jerry Rivera, Presidencia de la República.

Alimentos gourmet francés y que incluía 2 Restaurantes Restaurante Le Gourmet 100 personas y Bar la Boheme 80 personas Banquetes de hasta 500 personas, también servicio de catering con un total de 1000 comidas por día.

Deberes:

Totalmente responsable de todas las operaciones incluidas Costos, informó directamente a la sub chef y Gerente de Alimentos y bebidas La planificación del menú, la compra, la comida y los controles de la mano de obra.

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

Logros:

La disminución desperdicios en los alimentos y del costo laboral por Implementación de una nueva formación.

Procedimientos para capacitar al personal para hacerlos polifuncionales Buen ambiente de trabajo con buenas relación laborales y Motivación permanente al personal.

Crear objetivos para el personal con promociones.

Diseño e implementación de nuevos menús

Diseño e implementación de festival gastronómico.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

1991 Récord Guinness

Gran Premio de la paella más grande en todo el mundo

1992 Récord Guinness

Gran Premio de la Fritada gigante

Hotel Sheraton

El Mejor Hotel en 1999

Premio en dos año 2000

La mejor comida y servicio

Hotel Marriott

El mejor hotel de todo el mundo

1998

Hotel Radisson Europa

Lo mejor del hotel Radisson de la cadena
Y designar a varios meses entre los diez primeros
De hoteles en todo el mundo

REFERENCIAS:

Carlos Mera

GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

GRAN Museo Ontario, Canadá

carlosmerar@hotmail.com

DAVID MORALES

Chef Executive

MAR MIAMI CLUB

davidmchef@aol.com

HUBERT ROSSIER

MASTER CHEF

Swiss Contact

hrossier@swissonline.ch

JOS BAIJENS

MASTER CHEF

jmmcbajens@hotmail.com

MARIE HAY HEMIWIG

GERENTE GENERAL

SUIZA

mthherwig@bluewin.ch



nickholasr@hotmail.com
nicorh@gmail.com

NOMBRE: NICOLÁS ALEJANDRO RODRÍGUEZ
HERRERA

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

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

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

FECHA DE NACIMIENTO: 21 DE SEPTIEMBRE DE 1981

EDAD: 35 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

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

EDUCACION

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

POST – GRADO
FOR FOREIGNERS
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
SAN FRANCISCO DE QUITO (2000-2004)

UNIVERSIDAD

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

A Y B (SEPTIEMBRE 2003)

**TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED
SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE**

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

SECUNDARIA

COLEGIO METROPOLITANO (1993–1999)
COLEGIO INTERNACIONAL SEK BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES

PRIMARIA

INTERNACIONAL SEK (1987-1992)

COLEGIO

COMPUTACIÓN:

INTERNET Y OTROS

MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE,

PROGRAMAS UTILITARIOS EN
PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

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

GOURMONDE, LIMA, PERÚ 2003.

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

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

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

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO

ARGENTINA MIKE KOZIOL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

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

HISTORIA LABORAL

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

RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, N°1 QUITO GUIA TRIPADVISOR) QUITO- ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)

SOUS CHEF

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

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

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

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

CHEF EJECUTIVO

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

GERENTE DE PRODUCCIÓN

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

CHEF-PROPIETARIO

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 2007-ABRIL 2008)

SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE LA CREDENZA, (1 ESTRELLA EN LA GUIA MICHELIN) SAN MAURIZIO CANAVESE, ITALIA (VERANO 2007)

STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE BRACCIO FORTE, IMPERIA, ITALIA (VERANO 2007)

STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (AGOSTO 2006 A JULIO 2007)

SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE 2005 A AGOSTO 2006)

AYUDANTE DE COCINA FRIA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, BOGOTA, COLOMBIA (MAYO A AGOSTO 2005)

PRACTICAS PROFESIONALES DE COCINA, TODAS LAS AREAS
CAFETERÍA CORSINO, CUMBAYÁ, ECUADOR (MARZO A MAYO DEL 2003)
PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA Y COCINA CALIENTE, ATENCIÓN AL
PÚBLICO
CLUB LA UNIÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2002)
PRÁCTICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA, ATENCIÓN A SOCIOS.
HOTEL MARRIOT, SAN ANTONIO DE BELÉN, COSTA RICA (VERANO 2002)
RESTAURANTE ISABELLA, PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA.

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ

GERENTE GENERAL COOK INSUMOS

TELÉFONO 2-443-112

0999-728-893

SANTIAGO TREJO COMMERCIAL, CORPORATE &

REGULATORY AFFAIRS CONSULTANT

TELEFONO 0988-383-838

JOSSIMAR LUJAN CONSULTOR METROPOLITAN TOURING

TELÉFONO 0986-322-938

Sebastián Barros Caló

Fecha y lugar de nacimiento: Quito, Ecuador. Abril 25, 1982
Dirección: Alvarado N52-71 y Barreiro
Teléfonos de contacto: 099.250.6630 / 2240.56.10
E-mail: sebasbarros@gmail.com

EDUCACIÓN

HUBrusssel Septiembre 2010 a Septiembre 2012

Bruselas, Bélgica

MASTER IN INTERNATIONAL BUSINESS ECONOMICS AND MANAGEMENT.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ Agosto 2001 a Diciembre 2006

Cumbayá, Ecuador

LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ARTE CULINARIO.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ Agosto 2001 a Junio 2003

Cumbayá, Ecuador

CHEF DE PARTIDA, GRADUADO CON DISTINCIÓN CUM LAUDE.

Universidad de Las Américas, UDLA Agosto 2000 a Junio 2001

Quito, Ecuador

PRIMER AÑO DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

Colegio Spellman Octubre 1988 a Junio 2000

Quito, Ecuador

BACHILLER FÍSICO MATEMÁTICO

ESCOLTA DEL PABELLÓN NACIONAL, SECCIÓN PRIMARIA.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

<p>Diciembre 2016 al presente</p>	<p>Administrador, The Red Rooster Quito-Ecuador Reestructuración de la parte operativa, cambio de menú, diseño de promociones, administración.</p>
<p>Diciembre 2015 a Julio 2016</p>	<p>Propietario, Green Chili. Quito-Ecuador Propietario y desarrollo de concepto de nuevo restaurante en la ciudad de Quito. Desarrollo de menú, recetas estándar, capacitación y organización de personal.</p>

<p>Julio 2014 al presente</p>	<p>Propietario-asociado, Don Churrasco. Quito-Ecuador Propietario/asociado de un local de la cadena Don Churrasco. Coordinación de la parte operativa del local especializado en churrascos y comida nacional. Venta promedio mensual \$12000.</p>
<p>Septiembre 2013 a Diciembre 2014</p>	<p>Administrador, La Chispa Peruana Restaurant. Quito-Ecuador Estandarización de procesos y desarrollo de recetas estándar, cálculo de costo de alimentos y costo de bebidas, diseño del nuevo menú, control de costos, reorganización de personal, puesta en marcha del sistema operativo para administración, desarrollo de nuevo concepto y outlet en Tumbaco.</p>
<p>Octubre 2013 al presente</p>	<p>Docente, Universidad de Las Américas, UDLA Quito-Ecuador Profesor en la Facultad de Turismo y Hospitalidad. Escuela de de Gastronomía. Profesor tiempo Completo y Coordinador del Área de Servicio .</p>
<p>Noviembre 2012 a Septiembre 2013</p>	<p>Consultor independiente-Administrador, Waldo's Food and Grill. Quito-Ecuador Reestructuración general de los procesos operacionales del restaurante. Rediseño del menú, desarrollo de recetas estándar, calculo costo alimentos y costo bebidas, reorganización del personal operativo, entrenamiento al personal administrativo, control de costos y establecimiento de proveedores. Administración del local después de la reestructuración.</p>

<p>Octubre 2012 a Febrero 2013</p>	<p>Docente, Universidad Internacional SEK.</p> <p>Quito-Ecuador</p> <p>Profesor en la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Turismo Escuela de Turismo Sostenible, Hospitalidad y Alta Cocina. Materias: Etiqueta y Protocolo, Mantenimiento y Seguridad, Manipulación de Alimentos (BPM HACCP).</p>
<p>Octubre 2011 a Mayo 2012</p>	<p>-Administrador Punto de Venta de franquicia The Coffee Club, The Progress Hotel.</p> <p>-Supervisor de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel.</p> <p>Bruselas-Bélgica.</p> <p>Administración de las operaciones diarias del punto de venta de la franquicia incluyendo producción, inventarios, compras, control de costos, desarrollo de platos, servicio al cliente, control y entrenamiento del personal http://www.thecoffeeclub.eu/</p> <p>En el hotel, responsable de la organización de eventos y banquetes y el personal para estos. Incluyendo seminarios, cocktails, cenas y buffets. También eventos especiales y fiestas VIP en The Jazz Club del hotel.</p>

<p>Enero 2011 a Julio 2011</p>	<p>Administrador de Alimentos y Bebidas, Park Inn Brussels Midi by Radisson.</p> <p>Bruselas-Bélgica.</p> <p>Miembro del equipo de inauguración, responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas:</p> <p>RBG bar and grill (84 pax), RBG express, RBG bar, servicio buffet de desayuno, 4 salones de eventos.</p>
<p>Septiembre 2010 a Enero 2011</p>	<p>Administrador de Alimentos y Bebidas, Le Chatelain All Suite Hotel (4 estrellas).</p> <p>Bruselas-Bélgica.</p> <p>Responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas: La Maison du Chatelain restaurant (30 pax), B'artis Café Bar, servicio de desayuno, 6 salones de eventos con capacidad mayor a 300 pax, también responsable de los seminarios y eventos en The Progress Hotel y Hotel des Colonies.</p>
<p>Mayo 2008 a Octubre 2008</p>	<p>Asistente para el Administrador de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel.</p> <p>(Hotel Le Chatelain, Hotel des Colonies, y The Progress Hotel) Bruselas</p>

	<p>Bélgica.</p> <p>Asistente para los Hoteles des Colonies y The Progress Hotel.</p> <p>Responsable de la organización del personal de alimentos y bebidas, servicio de desayuno, eventos y cenas especiales.</p>
<p>Febrero 2007 a Diciembre 2007</p>	<p>Sous Chef, Dumon Restaurant-Traiteur.</p> <p>Wijmaal-Bélgica.</p> <p>Sous Chef de Cocina Caliente y responsable de Cocina Fría.</p> <p>Diseño de platos y menús, responsable de la producción y coordinación con el personal de servicio.</p>
<p>Agosto 2003 a Diciembre 2006</p>	<p>Jefe de Areas-Administrador en ‘CPU Food Service’ – Universidad San Francisco de Quito. Cumbayá-Ecuador.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Desarrollo de proyecto, inauguración y administración de 2 nuevos outlets. ○ Reestructuración y administración de dos outlets en el campus de la Universidad San Francisco de Quito. Operación con un ingreso mayor a \$60,000 USD mensuales. ○ Mejoramiento del costo F&B promedio, inventarios, control de costos. ○ Rediseño de procedimientos, diseño de estándares (implementación y control). ○ Entrenamiento y coordinación de personal, equipo de 19 colaboradores.

IDIOMAS:

- Español: lengua materna
- Inglés: fluido escrito y hablado. Certificación de suficiencia del IELTS del British Council.
- Neerlandés: intermedio escrito y hablado
- Francés: intermedio escrito y hablado

CURSOS:

- Barista training, The Coffee Club, Bruselas-Bélgica Octubre 2011
- Training in best practices in culinary arts, Kendall College, Chicago Agosto 2014
- Auditor, ISO 22000, Bureau Veritas Junio 2016
- Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación Febrero 2017
“UDLA, Dr. Miguel Passo (Facilitador externo)”

REFERENCIAS PROFESIONALES:

Lcda. Angeles Moreno

Coordinadora de la Carrera de Turismo, Universidad Internacional SEK

Tlf: 3974800, angeles.moreno@uisek.edu.ec

Mr. Patrick D'hoore

Park Inn by Radisson, Gerente General. Bruselas, Bélgica

Tlf: +32478095585, patrick.dhoore@radissonblu.com

Mr. Steve Grunwald

Le Châtelain All suite Hotel Resident Manager, The Progress Hotel, Hotel des Colonies, The Coffee Club Administrador-Propietario. Bruselas, Bélgica

Tlf : +32475891281, steveg@le-chatelain.net

Mr. Rick Dumon

Dumon Restaurant Traiteur, Chef propietario. Wijgmaal-Bélgica

Tlf: +32474994824, reservatiedumon@telenet.be

Sr. Mauricio Cepeda

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito. Cumbayá-Ecuador

Tlf: 099 972 2345, mcepeda@usfq.edu.ec

INFORMACIÓN PERSONAL

Nombres: María José

Apellidos: Carranco Romo

Edad: 24 Años

Fecha de nacimiento: 25 - mar - 1989

Nacionalidad: Ecuatoriana

CI: 171565093-1

Dirección: Eduardo Mera OE4-532 y John F Kennedy (Ponciano, diagonal Estadio LDU)

Estado civil: Soltera, sin hijos

NÚMERO DE CONTACTO

Teléfono: 02 2 599 258

Celular: 09 877 61124

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria: Colegio Particular Alvernia

Secundaria: Unidad Educativa Atenas School

Bachillerato en Químico Biólogo, con mención en Nutrición Humana

Superior: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, PUCE

Carrera de Nutrición Humana

Título: Licenciada en Nutrición Humana

Registro Ministerio de Salud Pública: 1715650931

Certificación Cineantropometria ISAK: Antropometrista ISAK Nivel 1 (2015)

PRÁCTICAS UNIVERSITARIAS

Práctica clínica Hospital Voz Andes Quito

Práctica de Nutrición Clínica en el Departamento de Nutrición y Dietética

Control de dieta en pacientes hospitalizados

Educación Nutricional para pacientes (indicaciones para dieta de alta y recomendaciones generales)

Evaluación Nutricional completa, en Consulta Externa de Nutrición:

o Evaluación Antropométrica

o Evaluación Alimentaria

Elaboración de Charlas educativas y material didáctico para el Club de Diabéticos

Elaboración de Manuales de Higiene y Manipulación de alimentos, Manual de Alimentación infantil.

Práctica integrada de Nutrición Clínica Hospital Militar Quito

Práctica de Nutrición Clínica en el Departamento de Nutrición y Dietética

Revisión de Historia clínica de pacientes

Control de dieta en pacientes hospitalizados

Evaluación Nutricional completa:

o Evaluación Antropométrica

o Evaluación Alimentaria

o Evaluación Física

Educación Nutricional para pacientes (indicaciones para dieta de alta y recomendaciones generales)

Supervisión del Servicio de Alimentación

Práctica integrada de Nutrición Comunitaria

Comunidad de Oyambarillo, Parroquia Yaruquí

Aplicación de Censo de Salud a los habitantes del Centro Urbano de la Comunidad Oyambarillo.

- Evaluación antropométrica a grupos de riesgo: Mujeres embarazadas, Niños menores de 5 años y Adultos mayores
- Actividades de Promoción y Prevención de Salud en la Comunidad Oyambarillo
- Elaboración y aplicación de proyectos a corto y mediano plazo en Promoción y Prevención de Salud en la Comunidad Oyambarillo
- Elaboración de proyecto a largo plazo en la Comunidad Oyambarillo
- Elaboración de "Mapa parlante del Centro Urbano de la Comunidad Oyambarillo"
- Elaboración de Diagnóstico demográfico, de salud y nutricional del Centro Urbano de la Comunidad Oyambarillo

Práctica integrada de Nutrición en Salud Pública

Área de salud N° 14 Yaruquí

Supervisión del Servicio de Alimentación

PASANTÍAS

Hospital Carlos Andrade Marín

Práctica de Nutrición Clínica en el Departamento de Nutrición y Dietética

Actividades realizadas:

- Revisión de Historia clínica de pacientes
- Control de dieta en pacientes hospitalizados
- Evaluación Nutricional completa:
 - Evaluación Antropométrica
 - Evaluación Alimentaria
 - Evaluación Física
- Educación Nutricional para pacientes (indicaciones para dieta de alta y recomendaciones generales)
- Supervisión del Servicio de Alimentos

CONGRESOS

I Jornadas Internacionales de Enfermería, Nutrición Humana y Terapia Física:

- ***"Por la calidad de atención y mejor estilo de vida"***
- Realizado el 21, 22 y 23 de septiembre del 2011, con una duración de 30 horas.

VOLUNTARIADO

- **Participación en la Casa Abierta PUCE 2011**
- Realizado el 14, 15 y 16 de marzo del 2011

Participación en la “Feria del Buen Comer para familias del Buen Vivir” del Programa Quito Activo y Saludable

- Promoción de hábitos y prácticas alimentarias
- Consultoría Nutricional
- Estadio de Solanda, el 15 de junio de 2013
- El Parque La Mascota, Parroquia Chilibulo, el día 22 de junio de 2013

REFERENCIAS PERSONALES

- Sra. Susana Aguirre
- TEL: 244-1218
- Srta. Ana María Muñoz, Rectora Academia de Belleza Caracas
- TEL: 0987435078

Nombre y apellidos: Luciano Gobbi

Lugar de nacimiento: Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina

Fecha de nacimiento: 21 de diciembre de 1981

Estado civil: Casado

Dirección personal: Urbanización La Católica. Lote 121

Número de teléfono de contacto: 0999325853

Dirección de correo electrónico: luciano.gobbi@udla.edu.ec

EXPERIENCIA LABORAL

Febrero 2017. **Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación.** Quito, Ecuador. Curso dictado por el Dr. Miguel Posso (facilitador externo).

Agosto 2016. **Áureo Restaurant.** Quito, Ecuador. Cargo: Propietario y Chef Ejecutivo.

Julio 2015. **Curso Normas ISO22000.** Quito, Ecuador. Curso impartido por "bureau Veritas".

Julio 2014. **Kendall College.** Chicago Illinois. Curso de perfeccionamiento docente en técnicas culinarias.

Agosto 2013. **Restaurante Domaine de Châteauvieux.** Satigny, Suiza.

Actividades y responsabilidades: Rotación por las diferentes plazas de trabajo (pastelería, entradas, guarniciones y principales). Contacto: Philippe Chevrier y Damien Coche.

Marzo 2012- A la actualidad. **Universidad de las Américas (UDLA).** Quito, Ecuador.

Cargo: Chef instructor y jefe de área de cocina internacional.

Enero 2012- A la actualidad. **Basílico Gourmet.** Quito Ecuador. Cargo: Chef propietario. Actividades y responsabilidades: Elaboración de pastas artesanales y catering.

Marzo 2010 – diciembre 2011. **Restaurante Chez Jérôme.** Quito, Ecuador.

Cargo: Jefe de cocina. Actividades y responsabilidades: Responsable de la cocina.

Contacto: Jérôme Monteillet. jeromemd@hotmail.com

Julio 2009 - octubre 2009. **Restaurante Michel Bras (3 estrellas Michelin).**

Laguiole, Francia. Cargo: Commis. Actividades y responsabilidades: Rotación

por las diferentes plazas de trabajo (panadería, pastelería, entradas, guarniciones y principales). Contacto: Michel y Sebastián Bras. info@bras.fr
Marzo 2007 - mayo 2009. **Restaurante Restó**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Jefe de cocina. Actividades y responsabilidades: Jefe de cocina. Contacto: Guido Tassi y Maria Barrutia. guidotassi@hotmail.com.

Julio 2005 – marzo 2007. **Restaurante Restó**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Jefe de partida. Actividades y responsabilidades: A cargo de la plaza de entradas.

Abril 2005 – junio 2005. **Restaurante Sucre**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Pasante. Actividades y responsabilidades: Mise en place para diferentes plazas de trabajo y ayudante de entradas. Chef Fernando Trocca.

Diciembre 2004 – marzo 2005. **Restaurante Central**. Buenos Aires, Argentina. Cargo: Encargado de entradas. Actividades y responsabilidades: A cargo de la plaza de entradas.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Marzo 2004 – diciembre 2005. **IAG (Instituto Argentino de Gastronomía)**. Buenos Aires, Argentina. Título: Técnico en Gastronomía, Carrera Oficial.
1999. **Colegio Barker**. Lomas de Zamora, Provincia de Buenos Aires, Argentina. Título: Bachiller

CERTIFICACIONES

2012. Universidad de las Américas (UDLA). Syllabus por Competencias.
Universidad de las Américas (UDLA). Certificado de participación Kendall School of Culinary Arts.

2005. Escuela Rural Don Bosco, Provincia de Buenos Aires, Argentina. Curso de Charcutería.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de carnes de caza.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de aves de corral.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de Cocina Francesa.

Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de cocina española

2004. Instituto Argentino de gastronomía (IAG). Curso de materias primas.

IDIOMAS

Inglés: Bilingüe. Colegio Barker.

Francés: Nivel moderado oral, básico escrito. Colegio Barker y Alianza Francesa de Buenos Aires.

ANEXO 3. VALIDACIÓN DE PRODUCTOS

Validación de expertos





Focus Group







